



あぐり工房の天然酵母パン

原料はすべて国内産

レーズンから起こした天然酵母を使い、小麦は100%国内産のパン。残留農薬の問題もあって、他の原料もすべて国内産にこだわっており、安心して食べられる。カントリーロールのほか、食パンやベーグルなどをそろえている。

小麦の殻を取らずにひく全粒粉を使用しているので

食物繊維が多く、自宅で育てた玄米の粉を混ぜているので、もちりとした食感

ええもん、よろけ

阿波の逸品

がある。玄米粉を混ぜると、日がたつと硬くなるが、トースターで軽く焼くだけで香ばしさや食感が戻る。

二〇〇七年三月から自宅の工房でパンを焼き始めた。あまり数は出せないが、美郷の物産館「みさと屋」で販売したところ、ヒット商品の一つになっている。



カントリーロール七個入り

四百円。吉野川市美郷、

あぐり工房美郷へ電088

3(43)2644