



てんねん こうぼ や か し こうぼう  
**天然酵母パンと焼き菓子 かたばみ工房**

そざい あじ たの  
**素材の味を 100%楽しむ**

こくさんこむぎ てんねんこうぼ て  
**国産小麦・天然酵母の手づくりパン**



もちり焼きあがった生地から香るのは、  
 小麦の豊かな香りと、酵母のあま〜い香り・・・。

美味しく、安心して食べられるパンを作りたい!という思いから  
 始めました。



ひとつひとつの材料を丁寧に選び、美味しさにもこだわりました。



ちが こうぼう  
**ここが違う!かたばみ工房のこだわり**

こくさんこむぎ つか はっこう てんねんこうぼ  
**国産小麦100%を使い、じっくり発酵させた天然酵母パン。**

しこ すい てんねんすい はこじまゆうすい  
**仕込み水は天然水の「箱島湧水」。**

マーガリンやショートニングは一切使用せず、  
 国産バターを使用。



せいせい からだ しお さとう しょう  
**精製されていない、身体にやさしい塩や砂糖を使用。**

くざい てんがぶつ つか  
**具材やジャムやクリームに、添加物は使っていません。**



おい た かた  
**より美味しくなる食べ方**



●お召上がりの際は、トースターで軽く焼いて下さい。小麦の香ばしさと  
 柔らかく軽やかな食感が増し、味わい深くなります。

(サンドイッチも、軽くトースターで焼くと、ホットサンドとして大変  
 美味しく頂けます。)

★お問い合わせ★

社会福祉法人ゆずりは会 障害福祉サービス事業所  
 就労継続支援A型事業所 かたばみ

〒370-0011 群馬県高崎市京目町 791-1

TEL:027-387-0789 FAX:027-353-1396