

市立のぞみ福祉園のパン作りに

よ う が ん が ま **新**
溶岩窯を導入!!

もっちり感UP!

しっとり感UP!



裏面に「溶岩窯」の説明があります。

こちらがウワサの
「溶岩窯」
です



「溶岩窯」で焼いた



天然酵母使用

数量限定品です
毎週木曜日
午後2時から

販売しております

「溶岩窯」はここがスゴイ!!

1. 遠赤外線が多く、パンの芯まで熱が早く届き、無駄な乾燥を防ぐので、しっとりとしてしっかり焼けます。
2. 多孔質（多くの穴があいている）構造の自然な溶岩は保温・保湿力に富み、ふっくらソフトでボリューム感のあるパンが焼けます。
3. 溶岩に含まれる元素の防菌効果で、パンの老化を遅くし、雑菌の増殖を抑えます。
4. 身体に必要な溶岩に含まれる微量金属、ミネラルを摂取できます。
5. 溶岩の多孔構造は、消臭・浄化効果に優れ、嫌なにおいを消して、パン独特のおいしい発酵した香りのパンが焼けます。