生地のおいしさに自信あり

▲シンプルなバゲットや食パンにファン多数

▲フラワーブレッド各480円。写真は抹茶味

▲ふわふわの食パンは1本500円、1斤250円

ベーコンエビ150円やチョココルネ150円など

パンは種類豊富で、あれこれ迷う楽しみも

パン製造販売 ぱんだふる

毎日食べたくなる素朴でシンプルな味

パンが焼ける香ばしい匂いに包まれるぱんだふるの朝。焼きたてパンを求めるお客の顔を思い浮かべ、店主の山崎浩史さんは朝5時から厨房に立ちます。高校時代にパン屋でアルバイトをしたことをきっかけに、この道に入った山崎さん。県内外での修業を経て20代前半で独立。この地に移転して15年、子どもから年配の方まで多くのファンに愛されてきました。

ぱんだふるのパンの魅力は、なんといっても生地にあります。「どのパンも生地が本当においしい」と常連客。なかでも長時間発酵させる中種法で作る食パンは耳までやわらかく、しっとりとした食感。この食パンを使ったサンドイッチも人気があります。マーブル模様のフラワーブレッドはチョコ、カスタード、コーヒー、抹茶の4種類。ふんわりと風味豊かで、スライスしたりちぎって食べたりとつい手が伸びるおいしさ。甘いおやつパンからボリューミーな惣菜パンまで、今日もみんなをワンダフルな笑顔にする多彩なパンが並びます。

ぱんだふる
tel.076-278-5488 fax.076-278-5488
石川県白山市平加町ハ25-1
営7:00～19:00 休月曜

[企業概要]白山市松任で開業し、約15年前に現在地に移転。長時間発酵でしっとりと焼き上げるパンが評判で、レパートリーは70～80種類。朝早くから訪れる常連も多い。