



100% なの気分♪

「パンを焼くならガスオーブン！」
こだわりが生む80種のおいしさ

ヨーロッパ滞在時に、パン作りに注ぐ職人の情熱に共感したオーナーのこだわりは、「パンを焼くならやっぱりガスオーブンです」。

北海道産の小麦・ライ麦をオリジナル酵母でじっくり発酵させて焼き上げるパンはハード系がメイン。家族みんなで安心して食べられる80種のラインナップが「道の駅あさひかわ」内の店舗でお待ちかねです。

数種のチーズがふんわり香るキッシュ、安全性の高い野菜・チーズ・ハムなど地元産素材を使用したチャバタのサンドイッチ、もっちりとした食感が印象的なクロワッサンなど気になる美味しさが多彩に。秋を迎えて、収穫されたイモやカボチャを使ったパンも見逃せません。濃厚なジャージー乳のソフトクリームも大好評。イートインスペースを設けた店内で、“対面販売”ならではのコミュニケーションも楽しみながらお好みの美味をどうぞ。

食と想像を楽しめる大好きなパン屋さん。朝食のパンをと思っていったのに、店員さんとの会話や店内に並ぶ上質な塩やオリーブオイルなどで頭の中は夕飯に。帰りはリュックがパンパン♪

表紙絵/
アベミチコ



チャバタ 120円、バケット 260円



DAPAS (ダパス)

旭川市神楽4条6丁目
道の駅あさひかわ
電話 (0166) 61-0011
営 / 9:00~16:00
休 / 火曜日

