

## パン工房 シャトア



「メイン通りから一本裏に入った通りにある隠れた名店「シャトア」。



地産地消の考えの元、安心・安全な美味しいパンを作っているパン工房。卵や乳製品を使わない低アレルギーパンもある優しいパン屋さんです。

お店イチ押しの人気パンは「玄米食パン(¥250)」。昨今、米粉から作るパンは流行っていますが、こちらは、生地になめらか炊いた玄米を混ぜ込んで焼き

上げるといふ風変わった製法。そのため、ヘルシーなのはもちろん、しっとりとしたやわらかさがくせになる味わい深い逸品となっています。



また、やわらかく煮込んだ手づくりの牛スジカレーを包んだ「牛スジカレー辛(¥160)」は大人の味。ブリオッシュ生地で作った「黄金のメロンパン(¥160)」はバターたっぷりでリッチな味わい。ひとつひとつが手の込んだレシピでリピートせずにはられません。

今はクリスマスケーキの予約受付中。こだわりレシピのパン屋さんが作るクリスマスケーキでスペシャルなクリスマスを迎えてみませんか？

毎月12日は「パンの日」  
粗品のサービスがあります  
毎月19日は  
「シュークリームの日」  
◆クリスマスケーキのご予約承ります◆  
手づくりのオリジナルクリスマスケーキです  
<http://syatoa.cocolog-nifty.com/blog/>  
ブログも見てね！秘密のレシピも登場しています♡

