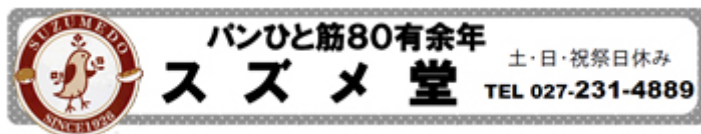


スズメ堂



1926年(昭和元年)創業の「スズメ堂」。

安全な製品を提供し、地元の方々に美味しい安心をお届けしている会社。

本店では無添加・天然酵母のパンを。高崎工場では学校給食のパンと米飯を提供しています。



「スズメ堂」は創業 85 年。パンひと筋の老舗店。

パンを愛し、パンを知り尽くしたスズメ堂が作るパンにはこだわりがたくさん詰まっています。

パンを焼くのに欠かせない酵母は、果実種から起こした自家製天然酵母を使用しています。

パンを発酵させるのにとっても時間がかかる天然酵は、美味しいだけでなく、手間も愛情も充分に詰まったパンとなっています。



「食卓には欠かせないパン。毎日召し上がって下さるお客様の健康を第一に考えています」という理念のもと、添加物は加えず、トランス酸フリーのコンパウンドマーガリンを使い、具材は群馬産、調理パンの具も自家製にこだわったパンが並んでいます。

そしてその精神は、育ち盛りの子供たちの元気の源にもなっています。高崎工場では学校給食用のパンと米飯も作られていて、現在8つの給食センターにパンと米飯を提供しています。

来たる4月1日には、千代田町の本店にて「春の創業祭(10時～17時)」を開催。苺のロールケーキやパウンドケーキ、50円アンパンなどお買い得品が並びます。

当日は焼きそばパンの実演・試食会(限定150食)や食パンスライスプレゼントなど、楽しい催しも開催されます。

創業祭は毎年、春と秋に行われます。

秋(10月末の木・金曜)には無花果や栗、りんごなどのパンも発売されます。毎年多くの方が来店される賑やかな創業祭。是非一度足を運んでみて下さい。

貯まるとパンと交換できるポイントカード
も発行しています！

【有限会社 スズメ堂】

- 本店(千代田町)
10:00～17:00(土・日・祝祭日休み)
☎027-231-4889
- 高崎工場(高崎市引間町)
7:00～16:00(土・日・祝祭日不定休)
☎027-373-1273

