

★期間限定 OPEN!★

丹沢あんぱん

丹沢あんぱんはひとつひとつ職人が手で包んで作っています。

ですからまったく同じ形のパンは2つと存在しません。

丹沢あんぱんが手包みにこだわるのは、機械では包めないという理由があるからです。

肉麦を使った薄い皮は機械で生地を伸ばして包むと破れてしまうのです。

機械に合わせて生地を変えてしまうのは本末転倒です。

手間とコストがかかりますが、私たちはあえて、あんぱんを手で包んで作ることにしました。



オギ / パニ

2019. 9. 25  ~ 30 

10:00 ~ 20:00

場所：マグレブEAST 2F