

sala ブレッドハウス

白神こだま酵母と国産小麦の店

リニューアルオープン!!

毎週金曜日のみ販売しておりましたが、皆様のご要望にお応えして10月4日から日～金の営業へリニューアル致しました。

心からおいしいと思えるパンは、自然そのものでした。

手作りにこだわって14年・・・

小さなログハウスから始まったパンが、今では多くの皆様に愛されるパンとなりました。「原材料にこだわり、自然の恵みだけで焼き上げる」それが、皆様に愛される理由だと思います。「だからこそ、焼きたてのパンを買いたい!」そんな熱いご要望を多くの皆様から頂き、リニューアルオープンすることとなりました。お店でしか買えない「サンドイッチ」や「こだわりの焼き菓子」なども取り揃えて、皆様のお越しをスタッフ一同お待ちしております。

1日限定
10個!

あの、**幻のあんロール**

が、更においしくなって
帰ってきました!!

個数限定商品ですので売切の際はご容赦下さい

どこから食べてもあんこと生地のおいしいハーモニーが、お口の中に広がります。創業以来大人気のパンですが、大量生産出来ない為に個数限定となりますので是非このチャンスにサラの「幻のあんロール」をご賞味下さい。



工場直売

だから出来ること

毎日5000個以上焼き上げるパン。でもその中には形や大きさが不揃いなどという理由だけで出荷できないパンもあります。せっかくおいしいパンなのに...ということで店内には「ワケあり!」お買い得品コーナーを設けました。ご来店されたら、まずチェックしてみてください。日替わり品や新商品等もいち早くゲット出来ますよ。



オープン記念 プレゼント

10月31日までに右下引換券をお持ち頂き、店内商品を500円以上お買い上げのお客様に**焼き菓子1個をプレゼント!**

※焼き菓子の種類は選べませんのでご了承下さいませ。



こだわりの食材

こだわりの製法

世界自然遺産「白神山地」から発見された「白神こだま酵母」と北海道産小麦、国産きび砂糖、天然塩など厳選された食材で職人がひとつひとつ丁寧に焼き上げております。余分なものを一切排除して作り上げたパンは、ふわふわでやさしい自然な甘みが特長です。当店を代表する、ブナの葉をイメージした白神ソフトフランスをはじめ砂糖を使用していないレーズンパンなどハード系はもちろん、野菜がたっぷりのサンドイッチ類や焼き菓子など豊富に店内を彩っています。愛する家族の為にパンを焼く...スタッフ一同毎日そのような想いで皆様のお越しをお待ちいたしております。



北海道産小麦



国産きび砂糖



天然塩



白神こだま酵母

■パン工房 サラ・ブレッドハウス■

東京都八王子市松木48-13グランドウール105

TEL & FAX: 042-678-5143

営業時間 / 11:30 ~ 18:00

(土曜定休)

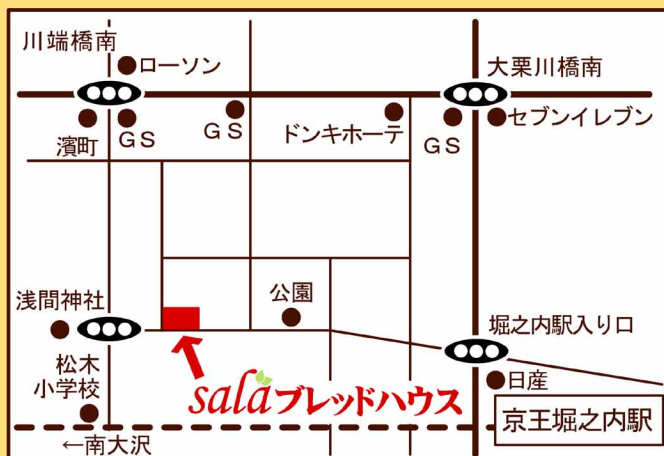


●毎週金曜受取のパンのご予約も承っております(同週水曜日受注締切)

ご希望の方はサラ事務所までご連絡下さいませ。

事務所 TEL: 042-679-7173 FAX: 042-679-7170

※ご予約出来る商品は限られておりますので、まずはお電話にてお問い合わせ下さい。



●京王堀之内駅より 徒歩6~7分

●バス: 京王堀之内駅発 2番線乗場 / 南大沢駅行き 「浅間神社前」下車すぐ

※駐車場はございませんのでご注意下さい。

焼き菓子
引換券

使用期限:
2009年10月31日まで
※店内商品を500円以上
お買い上げ頂いた方に限ります。