



責任をもっておすすめできるパン

地元製造のパンは パンが お得だ!!



健康と美容は パン食 から!

日本で初めてパンが誕生したのは

世界のパンの歴史は七千年ほどに及ぶが日本にパンが初めて
伝えられたのは一五四三年(天文十二年)宣教師フランシスコ・サ
ビエルにゆづられたといわれます。

その後日本でパンの原動力となったのは徳川時代の後期でオランダの
医者シーボルトと徳術家江川太郎左衛門です。

江戸は徳術ばかりでなくパン法を学び、伊豆籠山の地獄で作業
場を設けてパンを初めて焼いたのが天保十三年(一八四二年)四月
十日であります。

近年日本では厚生、文部、農林の各省が「パン食にまざる主食な
し」と、それぞれの立ち廻りから主張するに及んで、パン食は激増の
一途をたどっており手ずかしの時代の「愛護」に代るた設備、
原料、技術に関する研究会等も、皆様に最高、最良のパンをま
くすように日夜努力しております。

パンの良し悪し見分け方

①外から見た感じ

形はパン型に添って勢いよく膨らみ、表面は均一な色調で、
皮は黄金色に輝いており、
パンは手に持ったときの割れ合いに軽い感じのするもの
が良い、カサからみて軽く感じるのは悪い

②手ざわり、切り口状態

切断面が香の香の細いような光差していること
切り口が滑らかな色差しているのがよい
切り口は膜の細かい気泡が正しい特徴のするものを
かき、
指先で触ると膨らみにはねあがる弾力性があり、な
るかな感じのするものがよい

③市川のおすすめするパン

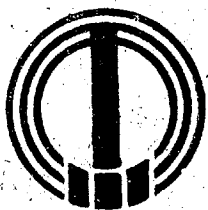
「パンは火の通った種籾等のものが消化がよいのです
」パンは米リキエームの原産がある大きなパンです。ま
米穀がなすのすす
「パンは何もつけないで食えられ、その味はなす
はなすませ
「パンがすすいと感した時それは「一歩」の食
かすたすも過言ではないませ
もそのとすうパンは米穀がなすませ

④美容食「パン」

年々の増え入る種籾等から選りすぐった米を、
すすは米穀がなすのすす
もパン食をすすめてすす、お肌をきれいにすすも
なすのすす

パン食にまざる主食なし

食べる身になってつくるパン



パン
と
ケーキ

市川

本店
いわき市平・中央通り
電2936・6976

第一支店
いわき市平・三十三通り
電5912・6405

第二支店(クローバー)
いわき市平・堂ノ前
電7958

