

石窯パン工房 童夢の森、新作パン開発コンテスト ～ どのパンが好きですか？～

料理研究同好会の部員たちが考案したパンです。試行錯誤の中で、試作を重ねながら、提案しました。その提案を童夢の森のパン職人たちが丹精込めてつくりました。

4月23日から27日の売上上位3品までは、5月1日から、童夢の森の各店舗において、実際に新商品として販売されます。

皆さんのが美味しいと思ったパン、また、ご感想・ご意見など教えてください。

わかばパン

120円

八女茶パン

150円



糸島産米粉を使用した米粉パンにバニラクリームを入れています。青汁緑茶入りの生地で葉っぱの緑を表現しました。



「メロンパンもいいけど、あんパンも食べたい」そんなときの、おすすめのパンです。八女茶を混ぜたサクサクのクッキー生地とこしあんに混ぜた栗の食感を楽しんでください。

塩キャラメルパン

140円

お花パン

120円



甘いキャラメルクリームとほんのりと、しおっぱい塩の組み合わせがポイントの一品です。



爽やかな甘みと、ほどよい酸味のあるブルーベリーの入った見た目も可愛いパンです。

マシュマロチョコパン

90円

※ 価格は、本イベント特別価格として、販売価格の2割引きで設定しています。



糸島産米粉を使用したもちもちの米粉パンと甘いチョコレートとマシュマロは相性ばっちりです。



福岡大学附属若葉高等学校
WAKABA HIGH SCHOOL

～真のパン職人が作る焼き立てパン～

石窯パン工房

童夢の森