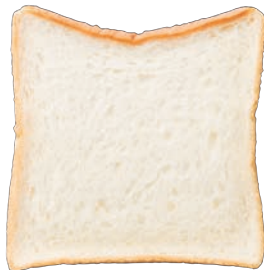




ヴァンダラストが誇る、個性豊かな食パン5種を紹介します。

毎日作っている約80種のパンの中でも特にオススメしたいのが、個性豊かなこだわりの食パン5種です。焼きたてはもちろんのこと、長く美味しくいただけるよう時間が経ってもしっとりさ、柔らかさが持続するよう丁寧に作っています。また小麦粉もそれぞれの食パンに適した品種の小麦をブレンドして仕込んでいます。

でん 傳DEN



マイピア創業時からのロングセラー。40年の変わらぬ美味しさ。ほのかな甘さとミルク風味を感じます。

【特徴】
しっとり ★★★★★
もっちり ★★★★★
かみごたえ ★★☆☆☆

はっ こう じゅく せい うま み 発酵熟成の旨味



発酵の旨味を味わうパン。灰分の高い小麦粉をゆっくり一晚熟成させることで、芳醇で旨味とコクのある食パン。

【特徴】
しっとり ★★★★★☆
もっちり ★★★★★☆
かみごたえ ★★★★★☆

お お こく もつ しょく ひまわり99めの穀物食パン



10種類の穀物をブレンドした、穀物食パンです。食物繊維やミネラルが不足しがちな方にオススメです。

【特徴】
しっとり ★★★★★☆
もっちり ★★★★★☆
かみごたえ ★★★★★☆

まえ だ ち しょく 前田さん家のキタノカオリ食パン



北海道十勝地方で農業をしている前田さんから直接仕入れているキタノカオリという品種の小麦粉を使った柔らかい食パンです。

【特徴】
しっとり ★★★★★★
もっちり ★★★★★★
かみごたえ ★★☆☆☆

ゆう き ぜん りゅう ふん しょく 有機全粒粉食パン



ドイツから輸入したピオコーン（有機小麦全粒粉）を配合した食物繊維が豊富なファイバーブレッドです。

【特徴】
しっとり ★★★★★☆
もっちり ★★★★★☆
かみごたえ ★★★★★☆

¥200 TICKET PRESENT!



自慢の食パンをくださいます！

2,000円以上お買い上げの方に平日ご利用可能な200円分の食パンチケットをプレゼント致します。個性豊かな食パンの中から、お気に入りを見つけてください。食パンチケットは、無くなり次第終了とさせていただきます。



創業以来、40年以上にわたるご愛顧いただいたマイピアは“WANDERLUST（ヴァンダラスト）”に生まれ変わりました。



T E L 0276-22-2200 **住 所** 群馬県太田市西本町5-30（太田駅北口より徒歩約10分）

営業時間 7:00～17:00 【モーニング】7:00～9:00 【ランチ】11:30～14:30（6月中旬スタート予定）

定 休 日 水曜日 **@** wdlst1976 **W E B** www.wdlst1976.com

Photo: Koichi Torimura

