

8/
25
金限り

ヤマザキ

最高級
食パン

ゴールドソフト

厳選した
バター、卵、
生クリームを
贅沢に使用

あまりにも贅沢すぎるため
月に2度しか作られない

「究極の食パン」

限定
20個
限り

化粧箱入りで、
贈り物としても!!

おいしい食べ方

- 生のまま薄くスライスして何もつけずに!
パンのふんわりしたやさらかさ、バターや卵の風味が味わえます!
- トースターできつね色に!
トーストしたパンに何もつけずに食べてみて下さい。
バターの風味が一層増して、ふんわりサックリ食感が
楽しめます!

※限定生産品のため、数に限りがあります。万一品切れの際はご容赦下さい。

1 中種を作る

中種(なかだね)と言われるパン生地のもとをつくります。
小麦粉と水とイーストと塩を大きなミキサーでよく混ぜて発酵室へ。

2 発酵



発酵室に4時間置きます。
イーストが活発に働いて元の倍くらいにふくらみます。

3 生地を作る



ふくらんだ中種にたっぷりの生クリームとバター、砂糖、塩を入れてもう一度こねます。

4 小さく分けて型に入れる



生地を少し休ませてから、切り分け→休憩→発酵させガス抜きをして型につめます。

5 焼く



低めの温度でじっくり焼き、焼きあがったパンをすすし部屋で冷まします。

6 箱詰めされてフレインへ

熱が取れたら袋に入れて、専用の化粧箱に一本一本丁寧に箱詰めしてフレインへ。

試食販売実施!

ヤマザキ

ゴールドソフト

3斤 本体価格 1,389円

※通常販売されている食パン(1斤)の3倍の長さになります。

※写真はイメージです。