

パンとスイーツの新しい出会い

Castle Golden Rich

キャッスル ゴールデンリッチ



秋田キャッスルホテルのパン職人に受け継がれる
おいしさを求めて挑戦する心と

キャッスル ゴールデンリッチには

ひとつひとつ丁寧に手作りする職人技。

職人たちのパン作りへの想いが詰まっています。

Point 1



レシピのない夢のパンが誕生

パン職人が目指したのは「パンの限界を超えた新しい味わい」。バター等の油脂分を限界値の1.5倍まで配合した驚きの生地を独自の製法で焼き上げ、ようやく完成にたどり着きました。

Point 2



秋田の素材が支える味わい

秋田県産の素材を使っているのも特長のひとつ。強靱なグルテンを持つ小麦「銀河のちから」、発酵力に優れた「白神こだま酵母」など、秋田の素材がおいしさを支えています。

Point 3



パンとスイーツの新しい出会い

食パンのような見た目ながら、ほんのり甘くてまるでスイーツのよう。そのまま食べるのはもちろん、フレンチトーストなど一手間加えると絶品スイーツのできあがりです。



Castle Golden Rich

キャッスル・ゴールデン・リッチ

毎週 金・土・日／数量限定販売

本体サイズ／幅18×高さ9×奥行き9(cm)
※手作りのためサイズが若干異なる場合があります

<箱入り> 税込 1,728円(本体価格1,600円)



お求めはこちら

CASTLE
Delica

<1F>

キャッスル・デリカ

オンラインショップ こちらからアクセスできます

<http://select.cb.shopserve.jp>

電話注文 0120-834-055

