



ベーカリー
イモホレタ

NARUTO BAKERY



芋畑が広がるのどかな鳴門で実り、育ったさつまいも。

ほかにもたくさん、日常の中に当たり前にある食材も掘り出すと止まらない おいしさの魅力があります。

このおいしさも、食材の大切さも一緒に伝えたくてパンの中にたっぷりつめこみました。

素材そのもののおいしさに、おなかも満たされながら鳴門の魅力をまた一つ、収穫。

もっと魅力を掘りだして、もっともっとお芋に鳴門にホレたい。

営業時間 9:00~17:00

徳島県鳴門市大津町備前島字蟹田の越338番地1

人気
No.1

大人気!
お芋のパンがずらり!



おいもあんぱん

鳴門金時を使用したおいも餡に、鳴門でとれた塩を混ぜ、甘味を引き立てました。当店の一番人気商品です。

¥300

見た目、まさにお芋!



おいもちゃん

鳴門金時を使用した餡とカスタードクリームがたっぷり詰まっています。

¥280



くるくるおいも
デニッシュ

デニッシュ生地と、お芋の相性がバッチリのおやつパン。

¥400

NEW



もちもちおいも
メロン食パン

もちもち、ふわふわした食感と紫芋クッキーのサクサク感がマッチしたオリジナル食パン。

¥500

NEW



おいもメロンぱん

鳴門金時を使用した餡と、ホイップクリームが入ったメロンパン。サク、モチ、フワッの食感。

¥300



ずっしり
鳴門金時食パン

鳴門金時をパン生地の約60%練りこんでおり、どこから食べても鳴門金時の味を感じられます。

¥1,400



黄金メロンパン

ふわふわのパン生地の上に焦がしバター風味のクッキー生地を乗せて焼き上げました。

¥190



おいもクリームドーナツ

おいもとカスタードクリームを合わせて、まるやかおいもクリームに鳴門金時の大学芋をトッピングしました。

¥300



塩パン

表面はパリッと、中はふわっと、バターが香り、程よく感じる岩塩とマッチした一品です。

¥150



あん塩バターパン

人気の塩パンに、たっぷりの粒あんバター、塩を加え、甘さを引き立てた一品です。

¥200



フレンチトースト

ご家庭でも定番のフレンチトースト。自家製のフレンチ液をたっぷり染み込ませました。

¥230



クロワッサン

生地を何層にも重ねて焼き上げます。多くの方に愛される定番。外側はサクサクとした軽い食感です。

¥180



クロワッサンダマンド

人気のクロワッサンの中にカスタードクリームを入れ、アーモンドクリームをたっぷりかけました。

¥280

価格は全て税込です。他にも多数取り揃えております。