



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詰めこみました。

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。

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。



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。

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。

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。



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。



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。



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、まろ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。



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。



あんバタ塩パン

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。



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。



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。



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。

他にも多数取り揃えております。