



芋畠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がぎっしり。おいものホクホク感とおいも本来の優しい甘さがおいも好きにはたまらない!!



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。



ホレタ食パン

毎日食べていただきたいからこそ耳まで柔らかくしっとりなめらかに焼き上げました。



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。



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、フワツの食感。



クロックムッシュ ハムチーズ

ホワイトソースに、ハムとチーズをサンドしました。ホワイトソースの濃厚里チーズのコクをお楽しみください。



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。



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。



ベーカリー
イエローホレタ
NARUTO BAKERY