

～無添加・手づくりパンの店～
ベーカリーショップ ホリーズ
行田市矢場1-5-6
TEL. 555-3654

開業は1989年。ホリーズのパンは「自然の中で、大地を愛す」をテーマにすべてのパンが手作り・無添加を基本としています。なかでも店主がこだわり続けている商品が「天然酵母パン」。自家製酵母の管理には特に気を使っており、いつもパンを発酵させるのによい状態にして増やし、それを使ってパンを焼きます。生地を練ってから約6時間。外側はパリッとかたく、素朴で香ばしいパンが焼きあがります。店主は開業当時より独学で酵母菌を研究し、体によく、おいしい



パンを届けたいという気持ち一心で、数度の失敗を繰り返し現在の「天然酵母パン」が誕生しました。歯ごたえが良く、ほのかな酸味が特徴で、噛むことによりアゴを鍛え脳を刺激したり、天然素材の為、アトピーの子供にもオススメです。毎週不定期に店頭に並ぶ「天然酵母パン」は昨今の自然食品ブームにもものり、最近特に問い合わせも多くなっています。