

山梨パン工房
モンマーロ



充実したご当地土産



職人によるパンづくり



焼き立ての香りとわくわくする店内



山梨だからぶどうばん



緑で癒されるテラス



季節の食材、地域の食材を使った
地元の人気パン

モンマーロがあって良かったな～
そう思っただけの店づくりを目指して。



山梨パン工房 モンマーロ
山梨県甲州市塩山下於曾1567
0553-20-6338



2004.1.23 開業



OTONANO BUDOPAN

大人の葡萄パン

山梨のご当地土産

お召上がり方のご案内

本品は、約5〜6ミリの薄さにスライスし、ひと口ずつゆっくりとお愉しみいただくのがおすすめです。

洋酒にじっくりと漬けた勝沼産の葡萄は、白ワインや赤ワインと寄り添うことで、その芳醇な香りと奥深い余韻がいつそう際立ちます。

また、上質なコーヒーや香り高い紅茶と合わせれば、生地練り込まれた米麴のまろやかさや、にがりもたらす旨味がふわりと広がります。

日々のひとときに、あるいは特別な席のおともに。

ひと切れに、果実熟成の美学を。

噛み締めた瞬間、洋酒に漬けた勝沼産大粒のシャインマスカットと巨峰が、熟成されたジューシーな味わいで芳醇な香りと甘みが、じゅわっと口いっぱいに広がります。



小粒のドライフルーツでは決して味わうことのできないこの地、この大粒だからこそ生まれた贅沢な味わいです。

生地へのこだわり

生地には、「山梨銘醸(株)」様の米麴を自家発酵させて練り込みしっとりと奥行きのある旨味に。

石川・珠洲製塩様の希少な「特選にがり」が上品な塩味の余韻を添え格調高い味わいを生み出しています。

葡萄の名産地・山梨県甲州市だからこそ実現できた、惜しみなく葡萄を詰め込んだ「感動のスイーツパン」。地域の恵みと職人の手仕事が続りなす、唯一無二の“大人の味わい”を、ぜひご堪能ください。

葡萄の名産地～甲州～

甲州市は、広大な山岳地帯や溪谷豊かな土壌と日照に恵まれた果実の名産地。葡萄作り1300年、ワイン造り140年の歴史を誇る「フルーツとワインの都」とも称されます。

のどかな街並みには四季折々の美しさが広がり自然と文化が息づく魅力あふれる町です。

小さな一切れから広がる贅沢な時間をお届けいたします。



※冷蔵庫で冷やしていただきますと、いっそうの美味しさをご堪能いただけます。