

素材のおいしさが広がる、体に良いパンを手づくりで。

天然にこだわった厳選素材を使い、熟練の技で作り出すパンの数々。健康、おいしさ、安心をモットーに、冷凍生地は一切使わず、手間と時間をかけて丁寧に手づくりしている。店頭には大人気の「夕張メロンパン」をはじめ、素材の味を活かしたオリジナルのパンがずらり。新作パンを楽しみにしているリピーター客も多い。

株式会社 プランタン工房



新発売!! 無添加 夢の生食パン スーパーバードリム



夕張メロンパン



幸福の黄色い食パン

生地づくりは毎朝、粉の配合からスタート。大半のパン屋が使っている冷凍生地は一切用いない。その他、卵やバター、酵母をはじめ、使用する素材は天然のものだけ。防腐剤や保存料、添加物も使わないため、作り置きもない。店頭に並ぶのはその日つくったパンだけだ。素材の良さを最大限に引き出すため、季節や温度、湿度によって分量や作り方も微妙に変えると言う。これらを熟練の技でこなすシェフは、「堺技能功労者表彰」にも輝いている。

焼き上がりの時間になると行列のできる人気のパンが、堺市優良観光おみやげ品にも選ばれた「夕張メロンパン」だ。産地より直送される夕張メロンの果汁とオリジナルクリームに、卵や牛乳、バターをふんだんに使ったブリオッシュ生地とサクサクのクッキー皮が組み合わせあって絶妙のハーモニーを醸し出す。自社サイトのオンラインストアでは、完全予約販売の「幸福の黄色い食パン」が注目を集めている。桐箱入りの贈答用もあり、予約が殺到していると言う。



代表者 代表取締役 中川 圭造

所在地 〒590-0944 堺市堺区櫛屋町東1-2-12

電話 072-224-0722

創業 1982年(昭和57年)7月

資本金 1,000万円

従業員 58名

<http://printemps-koubou.jp>

堺技衆 認証番号

0005