



**SANCH**  
Fruit & Bread



SANCH

毎朝9時ごろ  
焼き上がります

サンチのスタッフが魅せられた3つの長野県産素材のトライアングル。「小麦粉・牛乳・ハチミツ」がひとつの生地捏ね上げられ、発酵の時間を経て、サンチの食パンが焼き上がります。

## サンチの食パン

### 食べ方

- パンの温度が下がったら保存用のビニール袋に入れてください。
- まずはそのまま召し上がってください。パンの甘みやミルク感を感じていただけるサンチスタッフおすすめの食べ方です。
- 翌日でもそのまま美味しく食べていただけます。
- トーストしても美味しく召し上がっていただけます。

### プレミアムとベーシックの違い

プレミアムは、3つの素材をふんだんに使用しています。ベーシックは、毎日食べやすいように3つの素材をバランス良く配合しています。

サンチの食パン **ベーシック** 1斤 380円+税

サンチの食パン **プレミアム** 1斤 480円+税

サンチの食パンはハチミツを使用しております。1歳未満の赤ちゃんには安全のためお与えになりませんようご注意ください。

■長野県産小麦粉 華萃(はなあずさ)  
小麦本来の香りと甘みを活かした  
長野県産小麦粉



■オプセ牛乳  
牛乳が一番おいしくなる  
丁寧な殺菌方法にこだ  
わるコクのある牛乳  
(プレミアムは100%使用)

■須坂市 鈴木養蜂場の  
ハチミツ  
長い経験と技術で育つ  
元気なミツバチの天然  
完熟蜜を使用

**OPEN**  
9:00~18:00  
(L.O 17:00)

モーニング 9:00~11:00 (L.O 10:45)  
ランチ 11:00~15:00 (L.O 14:30)  
※テイクアウトは終日可能です。

長野市権堂町 2201  
権堂イーストプラザ 1F  
TEL & FAX. 026-237-2988

