

朝のゲットサイン

プレーン 880円(税込) 2斤(12.0×12.5×25.5 cm)

独自で製粉された上質な小麦粉に、グラスフェッドバターを使用することで奥深いコクと芳醇な香りがひきたちます。さらに喜界島産の粗糖やゲランドの塩により上品な甘みを調和させ飽きのこない格別の食パンに仕上がりました。

主な原材料：小麦粉、乳製品、砂糖、蜂蜜、塩 他



塩パン

130円(税込)



ふんわり生地に、中からジュワッと流れ出る焦がしバターが香ばしくジューシー

自家製カスタードのクリームパン

160円(税込)

とろけるカスタードクリームがふわふわのパンから溢れ出します



メロンパン

160円(税込)



サクサク食感のクッキー生地で覆われたメロンパンは甘さ控えめ

ビーフカレーパン

280円(税込)

様々なスパイスの香りを堪能できる濃厚なカレールウが自慢

モーニングエッグ

200円(税込)

朝食に合うハムと目玉焼きのパン。ふんわりとした生地によく合います

※パンの価格は変更になることがあります。
※パンの画像はイメージです。

ナイスな葡萄

レーズン 980円(税込) 2斤(12.0×12.5×25.5 cm)

きめ細かくふんわりとした生地にシャンパンに漬け込んだ爽やかなレーズンをたっぷり詰め込みました。くちのなかに広がる瑞々しい食感のコクのあるミルクィな生地とベストマッチ。爽やかな酸味がやみつきになる特別なデザート食パンです。

主な原材料：小麦粉、レーズン、乳製品、砂糖、シャンパン、蜂蜜、塩 他

ベーカリープロデューサー 岸本 拓也氏

ベーカリープロデューサーとして、様々な人気ベーカリーを全国にプロデュース。東京・神奈川「考えた人すこいわ」、北海道「乃木坂な妻たち」、鹿児島「偉大なる発明」など、行列の絶えない高級食パン専門店を日本各地にプロデュースし、大好評を博している。また、高級食パン専門店の仕掛け人としてテレビ東京系列「ガイアの夜明け-膨らむ! "食パン" 戦国時代」(2019年5月7日OA)やNHK「世界はほしいモノにあふれてる」(2020年2月27日OA)、TBSテレビ「BACKSTAGE」(バックステージ) 珍名パン屋さんが続々!個性派ベーカリープロデューサー」(2021年6月6日OA)等にも出演。



こだわりの食材

グラスフェッドバター

牧草のみを食べて育った乳牛の上品な味わいをもつバター

無添加生クリーム

北海道産乳牛のミルクィな甘みを与える無添加生クリーム

ゲランドの塩

フランス西海岸、ブルターニュ地方でとれた旨味を引き立てる塩

喜界島産の粗糖

喜界島のさとうきびを100%使用した奥深いコクをもつ粗糖



食パンがおいしいベーカリー 「ラッキー製パン所」

公式サイト: <https://lucky-pan.com>

住所: 広島県東広島市西条岡岡10-26

電話: 082-422-2577

定休日: 不定休

営業時間: 9:00 ~ 18:00 ※売切れ次第終了となります

交通: JR山陽本線 西条駅より
中央通り経由 徒歩11分

駐車場: なし

店舗面積: 81.71m²

プレオープン: 2022年3月25日(金)13時
※売切れ次第終了となります

グランドオープン: 2022年3月26日(土)9時

ノベルティ: 26日(土)、27日(日) 各日先着50名様に
オリジナルパンナイフプレゼント

