

風土火水 自然に寄り添った素材と製法で焼いています。

★十勝産有機小麦100%



風土火水（プレーン・雑穀・柑橘・くるみ）

風土火水の理念を追求し、日々進化していくパンです。自然に寄り添った素材と製法で焼きあげます。和食、洋食問わずどんなシーンにも合わせられる食事パンです。またバターやジャム、卵料理など幅広くお楽しみいただけます。

原材料（プレーン）：十勝産有機全粒粉（キタノカオリ、ホクシン）、ルヴァン種（有機小麦由来の自家製酵母）、塩（オホーツクの自然海塩）、十勝産有機ふすま（ホクシン）、レーズン種（自家製酵母） ★アレルギー原料 なし（小麦除く）

原材料（雑穀）：十勝産有機全粒粉（キタノカオリ、ホクシン）、有機雑穀（ひまわりの種・胡麻・オーツ麦・かぼちゃの種）、ルヴァン種（有機小麦由来の自家製酵母）、塩（オホーツクの自然海塩）、十勝産有機ふすま（ホクシン）、レーズン種（自家製酵母） ★アレルギー原料 なし（小麦除く）

原材料（柑橘）：十勝産有機全粒粉（キタノカオリ、ホクシン）、ルヴァン種（有機小麦由来の自家製酵母）、塩（オホーツクの自然海塩）、無農薬ゆず（国産）、無農薬いよかん（国産）十勝産有機ふすま（ホクシン）、レーズン種（自家製酵母） ★アレルギー原料 なし（小麦除く）

原材料（くるみ）：十勝産有機全粒粉（キタノカオリ、ホクシン）、有機くるみ、ルヴァン種（有機小麦由来の自家製酵母）、無縁バター、オーガニックシュガー、塩（オホーツクの自然海塩）、レーズン種（自家製酵母）、十勝産有機ふすま（ホクシン） ★アレルギー原料 なし（小麦除く）

★十勝産有機小麦100%



十勝（プレーン・レーズン）

十勝産有機ライ麦、十勝産有機小麦粉、ルヴァン（小麦から作る酵母）、塩だけでつくるパン。シンプルだけに素材の良さが決め手となります。身土不二の考えに則った十勝の方のためのパン。ルヴァン種の熟成された旨みと酸味がバランスよく、チーズやワインとも好相性です。

原材料（プレーン）：自家製酵母（十勝産有機小麦粉由来のルヴァン種）、十勝産有機小麦粉（キタノカオリ、ホクシン）、十勝産有機ライ麦、塩（オホーツクの自然海塩） ★アレルギー原料 なし（小麦除く）

原材料（レーズン）：自家製酵母（十勝産有機小麦粉由来のルヴァン種）、十勝産有機小麦粉（キタノカオリ、ホクシン）、十勝産有機ライ麦、有機レーズン、塩（オホーツクの自然海塩） ★アレルギー原料 なし（小麦除く）

杖

フランスパンを代表するパンの1つ「バゲット（杖）」。食べやすい軽めの仕上がり。十勝産小麦の特性を生かした風味や食感をお楽しみください。オリーブオイルと塩が良く合います。

原材料 十勝産小麦粉（はるきらり・きたほなみ・キタノカオリ）、十勝産全粒粉（キタノカオリ）、塩（オホーツクの自然海塩）、レーズン種（自家製酵母）、オーガニックモルト、オーガニックイースト ★アレルギー原料 なし（小麦除く）



おやつパン（プレーン・レーズン）

子どもたちに食べてもらいたいパンをイメージしてつくりました。たっぷりの全粒粉とビート黒糖をつかい、心身の元気のもとになるミネラルたっぷりのパン。ビート黒糖の独特のやわらかい甘みがクセになります。おやつにぴったりです。

原材料（プレーン）：十勝産小麦粉（春よ恋）、十勝産有機全粒粉（キタノカオリ）、北海道産ビート含蜜糖、国産菜種油、十勝産有機ふすま（ホクシン）、塩（オホーツクの自然海塩）、オーガニックイースト、レーズン種（自家製酵母）★アレルギー原料なし（小麦除く）



原材料（レーズン）：十勝産小麦粉（春よ恋）、十勝産有機全粒粉（キタノカオリ）、北海道産ビート含蜜糖、有機レーズン、国産菜種油、十勝産有機ふすま（ホクシン）、塩（オホーツクの自然海塩）、オーガニックイースト、レーズン種（自家製酵母）★アレルギー原料なし（小麦除く）



ハレノヒ（プレーン・レーズン）

豆乳とバターでリッチに仕上げたブリオッシュ風のパンです。自然でやわらかい香りが口いっぱいに広がります。どなたでも食べやすいしっとりとした食感。甘めの生地ですがサンドイッチにも良く合います。いいことがあった日に食べてほしいパンです。

原材料（プレーン）：十勝産小麦粉（ゆめちから・はるきりり・きたほなみ）、有機豆乳、バター、平飼有精卵、オーガニックシュガー、ルヴァン種（有機小麦由来の自家製酵母）、塩（オホーツクの自然海塩）、レーズン種（自家製酵母）、オーガニックイースト

★アレルギー原料 乳、大豆、卵



原材料（レーズン）：十勝産小麦粉（ゆめきりり）、有機豆乳、バター、平飼有精卵、有機レーズン、オーガニックシュガー、ルヴァン種（有機小麦由来の自家製酵母）、塩（オホーツクの自然海塩）、レーズン種（自家製酵母）、オーガニックイースト

★アレルギー原料 乳、大豆、卵

風土火水は自然に寄り添った素材と製法で
人と地球に優しいパンを焼いています

北海道・十勝産小麦100%使用（生産者さんの顔・栽培方法が分かるもの）
自家製天然酵母を使用（一部のパンにオーガニックイーストを使用）

素材はできるだけ地元のもの、オーガニックなものを使用

あらゆる化学合成添加物を使用しておりません

1つ1つ丁寧に薪窯で焼いています