

のどごし「つるっと」なハードパンが魅力。

天然酵母と長時間低温で寝かせた

生地のもちもち食感を味わう。



1_サーモンサンド税込480円、グラタンパン税込350円。ピクルスやソースは全て自家製。100%全粒粉のパン税込220円。しっとりもちもち食感と甘味が人気。ドイツで修行した店主こだわりのプレッツェル(税込220円)もおすすめ 2_ブロード税込270円、ドライフルーツのライ麦パン税込320円など。低温発酵で熟成した国産小麦は味わい深く、外はカリッと中はもちっとしたハード系のパンが並ぶ。卵や牛乳不使用パンも 3_ 垢抜けた雰囲気グレイカラーの店内に彩豊かなパンが映える 4_「コネコネ」の愛称で親しまれる。パン作りが覗けるガラス窓にさわやかさを感じる

コネクト コネクション

connect connection

☎ 072-260-9388

P105 にクーポンがあります!

ハード系のパンや食パンなどは、水をたっぷり使う高加水の製法でしっとりした仕上がりに。もちっとした食感と喉をつるっと通る滑らかな感覚が堪らない、別名飲み物がいらぬパン。「初めてご来店の方にはぜひ、生地だけのパンを食べてほしい」と店主。地元の旬な野菜や果物、魚を使ったパンも豊富で、店主自らが仕入れた素材をふんだんに使用し、具材のアイデアは店主の日常のひらめきからくるのだとか。今この時期にしか食べられないパンも多数。パンとの出会いも楽しめそうだ。

- 📍 高石市加茂4-5-6
- 🕒 10:00~17:00
- 📅 日曜日、月曜日
- 🚗 なし
- 🚶 南海本線「高石」駅より徒歩15分

詳細はwebで!



笑顔溢れるスタッフ

