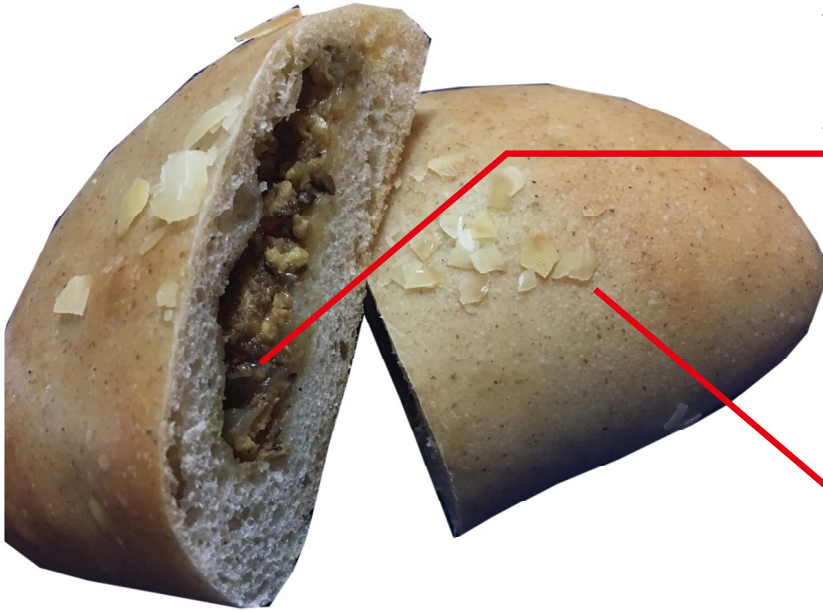


# 奇跡の胡椒と自家焙煎カカオの 天然酵母カレーパン

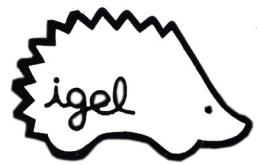
自家焙煎の厳選カカオたっぷり使って  
こだわりのスパイス、奇跡の胡椒、  
六甲山の蜂蜜を使った  
香り高いカレーフィリングはクセになる  
美味しさです。



有馬温泉の高台で育てられた  
天然酵母を使ったとってもやさしいパン  
体に優しく、しみじみ美味しい  
焼きカレーパンに仕上げました。



スパイスが命のカレーフィリングは  
カカオもスパイスも挽き立て。  
それぞれのお店の手仕事  
が奏でる味のハーモニーを  
ぜひお試しください。



天然酵母パンの  
小さなお店 イーゲル



自家焙煎珈琲とチョコレート  
マールドゥイグチドウ



奇跡の胡椒と完熟赤山椒  
薬味屋緑鳴館

カオリとエツコとマサミのカカオカレーパン

美味しいパンの夢、美味しいチョコレートの夢、美味しい料理を彩る薬味の夢  
三人の想いがざっしり詰まった、しあわせのカレーパンです。

催事限定商品 <http://www.rokumeikan.co.jp/coco>



HONEY



PEPPER



KITCHEN KNIFE

<http://www.rokumeikan.co.jp/>

**R 緑鳴館 (ろくめいかん)**

神戸市北区有馬町960 TEL078-904-2471

