

# PARKER -HOUSE- BUTTER ROLL

## 純天然アルカリイオン水

塩分無味、無糖無香料の地下水（硬水）が水としての役割のアルカリイオン水を使用しております。自然界には希少な天然ミネラルを豊富に含む水です。硬水は、天然ミネラルが多く含む、ミネラル豊富な「リカールミネラル」も含有しているのが最大の特長です。

「熟成」させた発酵種を使用  
ブーヴィッシュ種は発酵時間が長いため、通常の発酵よりも長時間発酵を行います。これにより、パンの風味が豊かになります。



180円（税込）  
本体価格：167円



公式 / Instagram

6.5cm

## 北海道小麦の活躍

北海道産のソフト小麦と強力粉の配合を最も適した配合に調整いたします。小麦粉を120℃の高温で焙煎することで、小麦の風味が引き立ちます。



5cm

11/4 Thu. **GRAND OPEN**  
BAKERY & Cafe

バターロールの無限の可能性を追求する！

「アラスカ」が本気で作った「バターロール」。手甲親しい仕事は必ずしてより良い食生活を送る。...

03-6262-8484

---

[press@midiamix.co.jp](mailto:press@midiamix.co.jp)

---

---