

美はしきフランスパン

種から真のフランスパン
至って地味なフランスパン
包皮は普通のパンより堅く
肌理少しく粗なるを喜ぶ
中身はクリーム色に出て
香は深く味ひ高し

芸術の良心なしに
此のパンを味ふ難し
緩徐の咀嚼の間
舌のうち過ぐるは何ぞ
生命の幽かのふるへ
是れ実にフランスパンなり

(昭和5年)

進々堂 創業者 続木 斉



今から約100年前…大正2年に、続木斉は京都に
「パン造りを通して神と人にと奉仕する」
という大きな志を持って、進々堂を開業いたしました。
フランスパンへの純粋な憧れからフランスに
日本人初のパン留学をするほどパンに情熱を注ぎました。
創業時の思いを胸に、「日ごとの糧」となるパンを
お客様の命を豊かに養うパンを造り続けております。

ホテル・レストランやウェディングな
どにおすすめの小ぶりなシンプル
なパンをはじめ、ワインやチーズと
相性抜群の濃厚な味わいのパ
ンまで。サイズ・味・雰囲気…さま
ざまなシーンでお使いいただけ
る、バリエーション豊かな進々堂
の「焼成後冷凍パン」。あなたのお
店のニーズに最適な一品が
必ずございます。歴史と伝統に
育まれた美味しさに、きっとご満
足いただけるはず。ぜひ、お気軽
にお問合せください。



進々堂の「焼成後冷凍パン」を全国へお届けいたします
※常温タイプもございます

お問合せ・お見積り

株式会社進々堂 営業部

〒604-0992 京都市中京区竹屋町通寺町東入藤木町33番地

TEL **075-231-4361**

FAX **075-256-2452**

E-mail **hanbai@shinshindo.jp**

URL **http://www.shinshindo.jp**



他にも多数商品をご用意しております。
お気軽にお問合せください。

使用方法

そのまま自然解凍でお使いください。
お使いになる前にオープン等で少し温めると
より美味しく提供して頂けます。



お届け商品例

BOULANGERIE
進々堂
SHINSHINDO
1913

ベーカリーレストラン
北山店・三条河原町店・寺町店・府庁前店
ベーカリーカフェ
御池店・東洞院店・ラクエ四条烏丸店
ベーカリーショップ
JR京都駅前店・高島屋店・大宮店・西院店

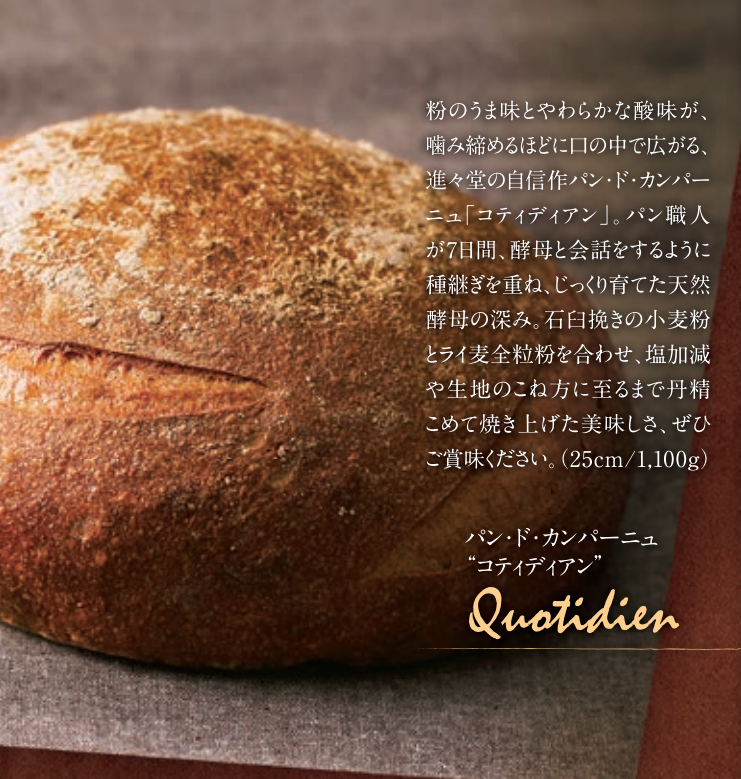


BOULANGERIE

進々堂

SHINSHINDO
1913

モーニング・ランチ・ディナー
ホテル・レストラン・コーヒーショップ…
「パン」のあるシーンで
香り高く演出いたします。



粉のうま味とやわらかな酸味が、噛み締めるほどに口の中で広がる、進々堂の自信作パン・カンパニー「コティディアン」。パン職人が7日間、酵母と会話をするように種継ぎを重ね、じっくり育てた天然酵母の深み。石臼挽きの小麦粉とライ麦全粒粉を合わせ、塩加減や生地のコね方に至るまで丹精こめて焼き上げた美味しさ、ぜひご賞味ください。(25cm/1,100g)

パン・カンパニー
「コティディアン」

Quotidien

レトロバゲット 1924

Retro Baguette 1924

創業者続木齊のフランスパンへの熱い思いを今に伝える、それが進々堂の「レトロバゲット」です。パリで最高の評価を受けている三ツ星ブランジュリーのバゲットを徹底分析。それらを上回るおいしさを求めて試作を重ね、開発に成功しました。表皮はパリッとして内相はあくまで柔らかく、噛めば噛むほど小麦粉本来の甘みが口中に広がります。(45cm/250g)



プリミエール

毎日お召し上がり頂いても飽きのこない進々堂のスタンダード食パンです。(h12.5×w35×d11.5cm/1,410g)



ミニイギリス

ソフトに焼き上げた小型の山型食パンです。オープンサンド等にお使いください。スライスして頂いてもおいしく召し上がれます。(h13×w33×d9cm/720g)



バゲット

種継ぎを重ねたパン(自家製酵母)を使い小麦本来の味を引き出し焼き上げました。風味豊かな味わい、ほんのりとした料理も引き立ちます。(54cm/350g)



クルミカレンズ

カンパニー生地にクルミ、カレンズをたっぷり練りこみ焼き上げた贅沢なパンです。スライスしてチーズと合わせると最適です。(30cm/400g)



雑穀ローフモロヘイヤ

モロヘイヤを生地に練り込み黒ゴマ・白ごま・小麦胚芽を添加し焼き上げました。(16.5×7.8×10cm/250g)



カンパニー

マイルドで食べやすいサワーブレッド、サワーライ麦の風味が生きています。カットしてランチ・ディナーにお使いください。(23cm/350g)



フィセル パイザンマ

パン・カンパニー「コティディアン」の生地を使い噛めば噛むほど味わいが出る田舎パンをフィセルの形に焼き上げました。(10cm/50g)



ビストロプチ

低温・長時間発酵により小麦本来の甘みと旨みを引き出しました。クラムはモチリ、クラストはカリッとした食感を残しつつソフトに食べやすく仕上げました。(6.5cm/35g)



全粒クッパ

小麦全粒粉を20%配合し香ばしく焼き上げました。ランチ・ディナーにおすすめです。(6cm/35g)



クルミクッパ

バター風味の生地にクルミを練り込んだ、ソフトなプチパンです。(8cm/30g)



プチフォカッチャバジル

イタリアの代表的なパン、リーンな生地にバジルを練り込み、オリーブオイルをたっぷり塗付し焼き上げました。(5.5cm/20g)



マルチ・プチ

12種類の雑穀をブレンドし焼き上げました。穀物の風味、食感も楽しめます。(6.5cm/40g)



ハード・プチ

バゲット生地を使ったハードタイプのプチです。ランチ・ディナーにお使いください。(7.5cm/35g)



トマト・プチ

トマトジュース・オリーブ・オニオン・エダムチーズを練りこみ焼き上げました。濃厚な風味が特徴です。(5.5cm/25g)



ミニソフトフランス

シンプルな配合に、バターを練り込み、小麦本来の味をお楽しみ頂けるソフトフランスです。(12cm/30g)



ホワイトロール

オリーブオイルを練り込んだ、もちもちした食感のプチロールパンです。(8cm/30g)



クロワッサンオブール30

発酵バターを折り込んだ本格的なクロワッサン。朝食に最適です。(12cm/30g)



イワンロール

卵をたっぷり使った贅沢なロールパンです。ホテルロールパンの定番です。(8cm/27g)

※重さは生地量目です