



HANNO BAKERY
飯能ベーカリー

日常の食卓にささやかな贅沢と華やかさを

低温長時間発酵、数種類の自家製酵母・糀・

複雑にブレンドされた小麦粉・四季が織りなす旬の食材を使用。

五感に響くパン作りを通じて皆様の暮らしに彩りを添えます。

日常的に食べるものだからこそ安心して美味しく食べられるベーカリーをお届けします。



POCO-POCO クリームパン ¥320 (税込)

しっとりとかちどけの良いブリオッシュ生地に御養卵を使用した自家製パティシエールをたっぷり包み込んだ当店の看板商品です。



キタノカオリ食パン ¥410 (税込)

北海道産希少小麦、キタノカオリを100%使用したもちり食感が特徴。

卵、乳不使用の全粒粉、
麴入りの健康志向食パン。



クロワッサン ¥300 (税込)

4種類の小麦粉を独自ブレンドし、
フランス産イズニーバターを

たっぷり折り込んだ
当店のシグネチャー商品です。



レモンパン ¥300 (税込)

湯種生地にはレモンが香る
ザクザククッキー生地でも包み込み
焼き上げました。



柚子とオレンジのクグロフ
～サヴァラン風～
¥260 (税込)

ブリオッシュに柚子・オレンジピールを練り込み、グランマルニエシロップにくぐらせサヴァラン風に仕上げました。



ココナッツクグロフ
¥250 (税込)

ブリオッシュにローストココナッツを練り込み、グレープフルーツリキュールシロップにくぐらせサヴァラン風に仕上げました。



エスカルゴバターとベーコンのフランスパン
¥420 (税込)

Pバゲット生地に自家製エスカルゴバターとダイスベーコンを包み焼き上げました。



フロマージュクッペ
¥390 (税込)

バゲット生地に3種類のチーズをたっぷり包み込み焼き上げました。



ハーブ香るクロックムッシュ
¥320 (税込)

エルヴドプロヴァンス入り自家製ベシャメルソースと熟成ロースハムのクロックムッシュ。



クロワッサンザマンド
¥490 (税込)

クロワッサン生地に自家製アーモンドクリームを挟み込み香ばしく焼き上げました。



フランボワーズとダークチェリーのブリオッシュ
¥490 (税込)

フランボワーズコンフィチュールとクリームチーズ、ダークチェリーの組み合わせ。



白ワイン林檎とクリームチーズのブリオッシュ
¥460 (税込)

白ワインシロップと香草に漬けた林檎と、爽やかな酸味のクリームチーズの組み合わせ。



ミルククリームバトン
¥300 (税込)

湯種を用いたもちり生地に自家製ミルククリームを絞りました。



粒あんのバターサンド
¥330 (税込)

湯種を用いたもちり生地に粒あんと有塩バターを挟み込んだ甘しょっぱいお菓子パン。



アプリコットのデニッシュ
¥460 (税込)

紅茶に漬けたアプリコットとクリームチーズの組み合わせ。アクセントにスパイスランブルを添えて。



木の实とガナッシュのデニッシュ
¥480 (税込)

ナッツとカシスコンフィチュール、ガナッシュチョコの組み合わせ。



飯能ベーカリー POCO-POCO



OH!!! Home Page



@poco_poco.official

埼玉県飯能市飯能1333
「OH!!! ～発酵、健康、食の魔法!!!～」内
営業時間：10:00～17:00 TEL:042-975-7001

