



HIROSE

ドイツパン工房 Hirose には店舗はなく予約頂いたパンをつくる受注生産をしています。予約はネットショップか或いは電話でお受けし宅配でお届けいたします。工房で直接、揖斐や大野で定期的にお渡しもできます。詳細はお問合わせ下さい。

ネットショップ



営業日：火、水、金、土曜

営業時間：8-17時

工房受取り：当日焼いたパンは16時以降、前日焼いたパンは8-16時

住所：〒501-0902 岐阜県揖斐郡揖斐川町坂内広瀬 1126 番地

TEL：080-5673-5302 FAX：0585-53-2053

E-mail：albstr3@song.ocn.ne.jp

HP：<http://www.backstubehirose.com>：

ネットショップでのお支払い方法

クレジットカード決済（Square）、PayPal、スマホ決済、コンビニ決済、銀行振込、オフライン（あと払い）



ゆうちょ銀行 10370-8497061 ヒロセシンジ

大垣共立銀行 揖斐支店 普通 0945390 ヒロセシンジ

埼玉りそな銀行 熊谷駅前支店 普通 4199833 ヒロセシンジ

スマホアプリ

Spaces by Wix

揖斐・大野配達便



2023 シュトレン

シュトレンの季節がやってきました。毎年心待ちにしている人、今年初めての人、一人で、二人で、家族で、職場で、友人と、どんな場面においてもちょっぴり幸せにしてくれるシュトレンです。



シュトレン



クリスマス菓子の定番

北海道産強力粉“春よ恋”と北海道産小麦粒“ゆめちから”を自家製粉した全粒粉を1対1で混ぜ、バターとサワークリーム、有機クルミ、有機アーモンド、有機レーズン、有機オレンジピール、有機レモンピールをふんだんに入れたパンです。

ドイツドレスデンに伝わるシュトレンはバターやドライフルーツの配合量が決められておりHiroseのシュトレンはこれに準じた正統派シュトレンです。表面にはたっぷりの砂糖をまぶし約1ヶ月間食べられます。そのまま冷凍保存すればさらに長期の保存が可能です。

250g：1800円（税込）

500g：3000円（税込）

シュトレンは15世紀、ドレスデンが発祥の地と言われる伝統的なドイツのクリスマス菓子です。当初はカトリックによりバターの使用が許されず小麦粉、酵母と水だけで作られていました。その後バターの禁止令が解かれ、ミルクとバターが使われるようになりました。20世紀に入り現在のような内容豊かで高級なクリスマス菓子として定着したようです。この独特な形は、キリストが生まれた時にくるまれていたおくるみの形を模したとも言われ、ドイツの人々は、クリスマスを心待ちにしながら、薄切りにしたシュトレンを毎日少しずつ楽しみます。日本では家族が集まるお正月に食べるのもお勧めです。

シュトレンはパン屋、家庭それぞれに秘伝のレシピが守られています。酸味と甘みがほど良く調和したHiroseのシュトレンをお試しください。