

ピーターパン

ピーターパン

パン職人の正直さが
味にも素材選びにも表れる

天然酵母に自然塩……。味を追求していけば、選ぶ素材が自然とこうなったと話す野呂真史さん。神奈川で修業を積み、昭和62年に地元で開業。25年間、より美味しいパンをと、奥さんの真里子さんのアドバイスを受け、常に研究を怠らない。おすすめはあんパン類。「和菓子店を営む父親の餡を使っていますからひと味もふた味も違いますよ」と自信あり。生クリームが入ったフレッシュブレッドも動じない人気。ずっしりとした重みにリピーターが多いのも納得。

- 大福ばん 160円
- あんパン 140円
- フレッシュブレッド1斤 330円
- 和菓子 130円～160円
- ラスク(シュガー、くるみ、シナモン、チョコ) 各150円



☎ 0597-23-1190

尾鷲市中村町 10-68
休/不定休(月1~2回)
営/9:00~19:00
P/2台
地方発送/有(商品による)
交/JR尾鷲駅から徒歩10分



1. 常時30種類ほどが店頭に並び。
2. おやつにお手頃なラスクは4種類。
3. レジ横に置かれた生菓子類は父親の営む「華の家」から毎朝届く。

クッキーなどの焼き菓子や、大福にどら焼きなどもあり。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓