

就労継続支援B型事業・生活介護事業より

ライン工房のパンについて紹介します!

ライン工房が作るパンにはこんな特徴があります

①天然酵母

レーズンから作った天然酵母を使用してパンを発酵させることにより、風味・香り・食感がよいパンに仕上がります。時間をかけてじっくり発酵させるのがポイントです。

②全粒粉

ライン工房のパンには全粒粉が入っています。(ハード系パンを除く)

全粒粉とは小麦の表皮、胚芽、胚乳を粉にしたもので、食物繊維や鉄分、ビタミンB1を多く含みます。パンの表面に見える、つぶつぶしたものが全粒粉です。



ライン工房で作ったパンを地域の方や販売先の方に好きになってもらいたい…そんな思いでひとつひとつ手作りしています。メンバー、スタッフともに新たなことに挑戦をしたり、得意なことを生かして役割を分担したりと、試行錯誤をしながら楽しく製造をしています。

まだライン工房のパンを食べたことのない地域の方にも、自信を持ってお届けできるよう、これからもがんばります!

..... 私たちも応援します

街の風

税理士法人 碓井会計 (株) 碓井経営センター

〒862-0949 熊本市中央区国府4丁目3-15
TEL 096-371-1131 FAX 096-363-5423

エース産業(株)

〒862-0962 熊本市南区田迎3丁目12-35
TEL 096-379-2020 FAX 096-379-2025

(有)ガスプランニング熊本

〒869-1101 菊池郡菊陽町新山1丁目9番21号
TEL 096-233-5881 FAX 096-233-5887

(株)キューネット

〒862-0924 熊本市中央区帯山4-18-1
TEL 096-383-9111 FAX 096-383-2241
URL http://www.qnet_sec.co.jp

平島青果

〒862-8043 熊本市東区戸島西1丁目5番22号
TEL・FAX 096-367-4101

(医) 社団ピネル会 ピネル記念病院

〒862-0916 熊本市東区佐土原1丁目8-33
TEL 096-365-1133 FAX 096-367-7919