

BAKERY & CAFE

SAWAMURA

KARUIZAWA

軽井沢発 ベーカリー&カフェ 沢村 中目黒

2021.06.16 OPEN

沢村のパンの美味しさは、職人の技術と工夫により生み出されています。

長時間低温熟成発酵により麦本来の旨味を最大限に引き出し、

4種の自家製酵母が味や香りに深みを持たせ、

そして高加水が独特の食感を醸し出しています。

職人は素材と対話しながら、毎日変わらぬ美味しさのパンを焼き上げています。



ベーカリー&カフェ 沢村 中目黒

この度オープンするベーカリー&カフェ 沢村 中目黒には、80種類以上もの品が並びます。職人の技術が生かされたバゲットやカンパーニュなどの食事パン、沢村ならではの食材の組合せが楽しめる惣菜パン。おやつにも朝食にも人気のデニッシュ、目にも鮮やかな手軽でボリュームミーなサンドイッチ。そしてパティシエが丹精込めて作り出すケーキ。

都心にありながら緑豊かな目黒川の程近く、閑静な住宅街に隣接した店舗で、ゆったりとした「沢村時間」をお過ごしください。

新作サンドイッチ登場

沢村で人気のサンドイッチに、一挙4種の新作が登場。
焦がし味噌のソースが絶妙に絡んだホロホロの豚肉と、野菜のマリネをピタパンにたっぷり挟んだ「焦がし味噌のブルドポーク」。フランス産オーガニック小麦100%のBIOバゲットに、粗挽き肉が食べ応えのある自家製パテを挟み、ピクルスやマスタードがアクセントの「自家製パテ・ド・カンパーニュのバゲットサンド」など、パンと食材が引き立て合うサンドイッチが新たに加わります。手軽に沢村の味を堪能できるサンドイッチをどうぞお楽しみください。



コーヒーとケーキでカフェタイム

八ヶ岳山麓の清らかな水で生豆を手洗いし、一週間自然乾燥させた沢村オリジナルのエイジングコーヒーは甘みを含んだフルーティな味わい。沢村のパンやケーキに合うテイストです。パティシエによる新作のケーキは3種ご用意。ピスタチオクリーム、バニラムース、アーモンド生地などに木苺をアクセントにした「ピスターシュバニーユ」。胡麻のコクと抹茶が大人の味の「セザム抹茶」、カカオ本来の美味しさを閉じ込めた「オレンジショコラ」。どれもティータイムを美しく彩ります。

ベーカリー & カフェ 沢村 中目黒

- [所在地] 〒211-0004
東京都目黒区青葉台 1-14-4
コントラル中目黒1階
- [電話番号] 03-5422-3088
- [営業時間] 平日 9:00～19:00
土日祝 8:00～19:00
- [客席数] 約18席



澄んだ水と涼やかな気候の軽井沢で誕生した沢村は、軽井沢に住まう人、観光で訪れる人々に愛されてきました。「お客様に美味しいパンを届ける」その気持ちを第一に、厳選した30種類の粉をパンの特性に合わせて使い分け、製造工程に工夫を加え、「沢村にしかないパン」を作り続けています。

WEB SITE

<https://www.b-sawamura.com>



INSTAGRAM

@sawamura_karuizawa



SAWAMURA 店舗一覧

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| ベーカリー&レストラン 沢村 旧軽井沢 | ベーカリー&レストラン 沢村 名古屋 |
| ベーカリー&レストラン 沢村 軽井沢ハルニレテラス | ベーカリー&カフェ 沢村 広尾プラザ |
| ベーカリー&レストラン 沢村 新宿 | 欧風小皿料理 沢村 丸の内 |
| | ブレッド&タバス 沢村 広尾 |