

SAWAMURA

KARUIZAWA

2025年7月1日(火)より 7種類の新商品が誕生

この夏、旧軽井沢に薪窯と自家製粉機を備えたベーカリー工房を新設し、パン作りの原点ともいえる「火」と「粉」に改めて向き合うことにいたしました。これまで「沢村」が積み重ねてきた日々のパンづくりを大切にしながら、新たな挑戦に取り組んでまいります。



フランス製の薪窯と軽井沢産の薪
新設した工房には、200年以上の歴史を持つフランス
Le Panyol 社製の薪窯を導入。南仏の耐火レンガ
で構成された窯は、均一かつ力強く放熱するのが
特徴です。そこに軽井沢産の唐松と檜木を使い、
薪の炎で500℃まで一気に熱を上げていきます。焼
き加減やタイミングを職人が調整しながら、薪窯な
らでは豊かな食感と香りのパンを作り出します。

長野県をはじめ、 国産小麦を厳選し製粉

工房のもう一つの見どころは、オーストリア製の石臼式自家製粉機。長野や埼玉、北海道、三重の厳選国産小麦を低速・低温で丸ごと製粉し、香りや風味を保っています。その日の温度や湿度に合わせて、必要な分だけを製粉するため、挽きたての小麦粉特有の甘みと旨みをお楽しみいただけます。



薪窯から生まれる 7種類の新商品

信州りんご酵母のサワードウ

2,505 円 (税込)

北海道産「キタノカオリ」と無農薬のライ麦を使用。りんごとレーズンの自家製サワー種で長時間発酵した生地を薪窯でじっくりと焼き上げることで、力強い酸味と小麦の甘みが重なる味わいが特徴的なパンです。



バゲット クラシック 594 円 (税込)

埼玉県産無農薬「農林 61 号」と三重県産「にしのかおり」の2種の国産小麦を使い、それぞれの個性を引き出しています。薪窯で焼くことで、香ばしいクラストとしっとりしたクラムが特徴のバゲットに仕上がります。

小諸産有機全粒粉パン

1,512 円 (税込)

無農薬栽培の長野県小諸産「ユメノカオリ」を全粒粉で使った小麦本来の香りと旨みが際立つ一品。高たんぱくてしっかり膨らみ、もちもち食感と香ばしさ、奥深い味わいをお楽しみいただけます。



農夫のパン 1,728 円 (税込)

北海道産「キタノカオリ」を使用した「農夫のパン」は、噛むほどに素朴な甘みが広がるのが特徴。さらに焙煎したひまわりの種やライ麦、胡麻、亜麻仁などの雑穀を加えることで、深みのある一品に仕上がりました。

くるみ 35 2,160 円 (税込)

無垢のパン 432 円 (税込)

グラノーラクッキー 378 円 (税込)



旧軽井沢での沢村の取り組み

2015年、旧軽井沢エリアに誕生した「ベーカリー&レストラン 沢村 旧軽井沢」は、“自然との共生”をコンセプトに、店内と店外が繋がるような境目のない設計が特徴です。木々の間を抜ける回廊や、木漏れ日が差し込むテラス席など、軽井沢の風を感じられる心地よい空間が広がります。レストランでは、地元の食材を活かした本格的な洋食をご用意。モーニング、ランチ、カフェ、ディナーまで、時間帯を問わずお楽しみいただけます。2023年には、店舗から数分の場所に「沢村 ロースタリー 軽井沢」を新設。“より豊かなパンライフ”をご提案する場として、焙煎した

の豆の香りが漂う落ち着いた店内で、バリスタが丁寧に淹れる一杯をご堪能いただけます。ベーカリー、レストラン、ロースタリーと、「沢村」は、食を通じて軽井沢の自然と季節をまるごと味わっていただける、そんなひとときをお届けしています。

▶本リリースに関する
お問合せ先
[株式会社 FONZ 社長室広報]
担当：齊藤 070-4110-1460 / pr@fonz.jp