

～東都島店舗パル委員ニュース～

2026年5月29日 タカキベーカリー岡山工場へ行ってきました！

タカキベーカリーのこだわり

石窯パン

火で焼くのではなく遠赤外線熱で焼くため早く熱が伝わりやすく水分を保ったまましっとりもちり焼きあがります！

冷凍パン

焼きたての状態そのままを冷凍しているため家でもしっとりもちりのパンが食べられます！



参加された組合員さんの感想

広島で戦後の食糧不足の時に食卓に幸せを運びたいという創業者の思いを知って益々ファンになりました

工場は機械化が進んでいるが工程の中には人の手も必要で上手く分業されていました

試食を兼ねた昼食ではパンの種類も多くトッピングも華やかで簡単な手作りディップのレシピの紹介が参考になりました

パン作り体験では成形のコツやポイントを知ることができました

組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070

FAX 0120-299-230

携帯からは 072-856-7671 (有料)

(月・土曜日 9:00～17:00 火～金曜日 9:00～18:00)

※8月11日(火)～14日(金)は、9:00～17:00

※受付しました個人情報、連絡をご希望の場合に限り使用いたします。