

阿佐ヶ谷の小さな天然酵母パン屋
ゆっくり発酵、深い香り。

天然酵母と国産小麦で焼き上げる、
体にやさしい手作りパン。

こんなパン、 毎日食べていませんか？

- 添加物が多くて、
毎日の食卓に出すのが不安…
- 香りや旨味が薄く、
どこか物足りない…
- もっと「体にやさしい」
パンを探している

パンの味と優しさは 「発酵時間」で決まる

大量生産の「短時間発酵」が
生むデメリット：



風味の低下
(小麦本来の香りが
引き出せない)



消化への負担
(胃腸が重く感じる
ことがある)


パン選びで、 家族の「体調」は変わる

毎日食べる主食だからこそ。

ごまかしの効かない

「素材」と「製法」が大切です。





「天然酵母」という、
おいしい選択
ゆっくり、じっくり、
時間をかけて発酵。

小麦本来の「香り」「深い旨味」、
そして「消化の良さ」を
最大限に引き出します。

私たちの「3つの約束」



- ① **天然酵母**
(生きた酵母が作る
豊かな風味)



- ② **国産小麦**
(安心の品質と
もっちりとした食感)



- ③ **長時間発酵**
(じっくり引き出す
熟成の旨味)

これらを守り、
毎日丁寧に焼き上げています。

地元・阿佐ヶ谷で
愛されるパン屋です

ARTISANAL
Arta bakery
TRADIZIONE DE LILLI



阿佐ヶ谷の街で
長く親しまれています。
毎日通いたくなる、
あなたのための天然酵母ベーカリー。

毎日の食卓を彩る、人気のパンたち



「毎日食べられる」
優しい価格

カンパーニュ ¥850

全粒粉パン ¥980

季節のフォカッチャ ¥700

素材と製法に妥協せず、
それでも手に取りやすい
価格帯を大切にしています。

焼きたての香りと共に、お待ちしております



阿佐ヶ谷の店舗へぜひお越しください。

【営業時間】

〇〇:〇〇～〇〇:〇〇 (売り切れ次第終了)

【アクセス】

JR阿佐ヶ谷駅

徒歩〇分



Googleマップで見る