

★ 木更津工場より直送！できたてをお届け！ ★



**いちごの極み
フルーツサンド**

480円

フルーツサンドにしか使用していない極み食パンとオリジナルのクリームをたっぷり使用しています。

初春フェア開催中

2022年1月1日(土)～1月31日(月)



表面はカリカリッ
中はとろっ！

メディア
注目の1品

フレンチトースト

とろーりとろけるくりーむと、表面のカリカリ感が自慢です。Webで人気商品



とろけるいちご大福

300円

八天堂オリジナル、とろけるくりーむ大福にいちごをまるごと1粒贅沢にのせました。

八天堂きさらづ
2022年福袋

数量限定

- 定番5種セット：14年目の新登場。過去最高のクリームの滑らかさです。
- 塩バター食パン：TV紹介で人気！
- あんバター食パン：初春フェアのみ復活！

超お買い得価格 **2,500円**

お正月先着
プレゼント！

本店1月3日、イオンスタイル店
1月1～3日まで先着30名様に
BOXティッシュプレゼント！



人気商品3セット！

福袋

八天堂
創業昭和八年
広野から直営



今年もよろしく
お願いします！

※表示価格は全て税込み価格です。

八天堂きさらづ

営業時間

本店 (かすさアカデミアパーク内)
10:00 ▶ 17:00
イオンスタイル店
10:00 ▶ 19:00

自分で作るくりーむパンは格別！

パン作り、体験工房・工場見学再開！

くりーむパンをご家族・お友達で作ってみませんか？作りたての味もまた最高です！

事前のご予約承ります。
TELにてお問い合わせください。

要予約

1月の催事情報

ユニモチはら台店
市原市ちはら台西3丁目4-2

1/1 (土)～1/3 (月)
1/8 (土)～1/10 (月)
10:00～18:00

初春フェア開催中

14年目の新登場!

冷やして食べるクリームパン。誕生から14年目のこの度、クリームが過去最高の滑らかさになって生まれ変わりました。口溶けの良さはそのままに、なめらかさUP! パンを割った瞬間にそしてひとくち食べた瞬間に! 生まれ変わった「くりーむパン」をお楽しみください!

初春のこたつで食べたい、とろ~りのくりーむパンです。

くりーむパン5種セット

過去最高なめらか

1,100円

この度、クリームを改良することで過去最高のなめらかさを表現しています!

くりーむパンミルクティー

上品なクリーム

290円

アールグレイ茶葉のままをフレッシュクリームで煮出し、カスタードと合わせた逸品です。

くりーむパンあんバター

大人気 季節限定

300円

温めるとバターと生クリームがとろ~っと広がり、あんことのバランスが絶妙です。

自慢の食パンは食卓の人気者。

とろける食パンプレーン

750円

レンジで温めるとふわとした食感に仕上がる食パンです。

とろける食パンチョコレート

850円

ふわりと漂うカカオの香りと本来の味を楽しむビターなクーベルチョコがアクセントです。

初春フェア限定復活! あん食パン

1,080円

デニッシュ生地に上質な北海道産小豆を使用したこし餡がたっぷり。初春フェアのみ再登場。

塩バター食パン

人気食パン第一位!

750円

たっぷりのバターを入れて焼き上げ、瀬戸内の天然塩がアクセントになった自慢の食パンです。

白神フランス

170円

こだわりの白神こだま酵母を使用。小麦の風味と、パンの自然な甘みが楽しめるオーソドックスなフランスパンです。

明太バター

250円

白神フランスに明太バターを贅沢にぬり、香ばしく焼きあげました。バターとフランスパンの風味と明太子の塩味が絶妙です。

白神こだま酵母シリーズ
世界遺産の白神山地から発見された野生の酵母で、自然な甘みと芳醇な風味のパンに焼きあがります。

次回フェアのお知らせ **2/1 (火)~2/28 (月)** いちごとチョコの新商品登場予定



八天堂きさらづ本店
〒292-0818
千葉県木更津市
かずさ鎌足2丁目2-22
(かずさアカデミアパーク内)
TEL. 0438-52-0810
営業時間 10:00~17:00



イオンスタイル店
〒292-0835
千葉県木更津市築地1-4
イオンスタイル木更津1F
銘店コーナー
TEL. 090-9306-5663
営業時間 10:00~19:00



LINE お友達登録はこちらから!

お得なクーポン配信中