

「よいもの」だけを 使います。

国産小麦+天然酵母+亀岡の水
美味しさを支える、自然の力。

減農薬で育てられたパン専用の国産小麦。

その旨味を最大限に引き出す天然酵母。

そしてグリムの目指すパンづくりに適した

亀岡のミネラル豊富な水。

この3つをベースに、

安全・安心にこだわり厳選した素材が
グリムの味をつくっています。

グリムが選ぶ 安全・安心の素材

国産小麦粉

天然酵母

亀岡の美味しい水



ゲランド塩

太白ごま油

上赤糖



●動物性複合物(乳、卵、油脂等)を含まない商品を多く取り揃えています。

Levain Naturel
Grimm SINCE 1986

天然酵母パン グリム(本店)

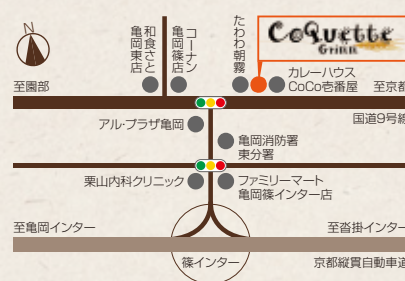
●営業時間/8:30~14:00 ●定休日/毎週水・木曜日
〒621-0846 亀岡市南つつじヶ丘大葉台2-15-8
☎0771-25-3826



Coquette
Grimm SINCE 2019

コケットグリム

●営業時間/7:00~17:00 ●定休日/毎週木曜日
〒621-0826 亀岡市篠町篠空殿林15-5
☎0771-55-9996



ショップサイト
<http://www.grimm-net.com>



ネット販売サイト
<http://www.grimm.shop>



Mail:info@grimm-net.com

インスタをフォロー
してください!▶▶▶



毎日に、美味しいパンのある幸せを。

Levain Naturel
Grimm SINCE 1986
天然酵母パン グリム

Coquette
Grimm SINCE 2019
コケットグリム

ぜひ一度、
グリムの天然酵母パンを
食べてみてください。
お待ちしております。