

ベーグルを今まで召し上がったことはありますか？

DO YOU EAT BAGEL?

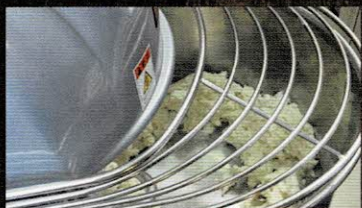
恵庭・千歳・北広島エリアで唯一のベーグル専門店【トモエベーグル】は道産小麦と天然酵母、オーガニック食材多用の伝統製法ベーグル店です。

通常のパンと異なり、卵・牛乳を生地に不使用のベーグルは、低脂質、低糖質、低アレルゲンの健康伝統食です。

恵庭市との姉妹都市、静岡県藤枝市の抹茶やみかん、恵庭市のかぼちゃを使用したベーグルなど、良質な食材を利用したベーグルです。

安心・安全で素材の味わいが楽しめるベーグルを日々の食卓に組み込むことで、大切なお子様やご家族の健康を、美味しく豊かに改善します。

一つ一つ手作りの
伝統製法ベーグルを販売しています。



ベーグル専門店「トモエベーグル」

〒061-1373

恵庭市恵み野西二丁目二番十二号 恵み野ショッピングモール

OPEN 10:00-17:00 (火・水以外は 23:00迄)

TEL 0123-21-9129

●お電話にてベーグル取り置き予約可能

●お試しセット等、お得な冷凍ベーグルも販売

ウェブストアも営業中→<https://tomoebagel.com/>

ベーグル製作の動画はこちら→<https://youtu.be/xUSezVHLz7E>





「牧家 飲むヨーグルトプレーン」 3つの特徴

北海道産

北海道産生乳
100%使用

とろり

独自の発酵製法で
誰もが驚く
とろみ感

乳酸菌

生きて腸まで届く
プロバイオ
テクス菌

※
年間売り上げ20万本超え!

※2020年度のデータ

北海道、伊達市の工場
1本1本丁寧に、造っています。



Bocca

プロバイオティクス菌配合

ももベリーラッシー

飲むヨーグルトに甘酸っぱいいちごと
国産の桃、ブラックカーラントを
ブレンドしました。



【牧家ももベリーラッシー】

200g/500g

北海道
生乳使用



Bocca

冬季限定

冬みかんラッシー

飲むヨーグルトに温州みかんと

柚子ピール、生姜を

ブレンドしました。



[牧家 冬みかんラッシー]

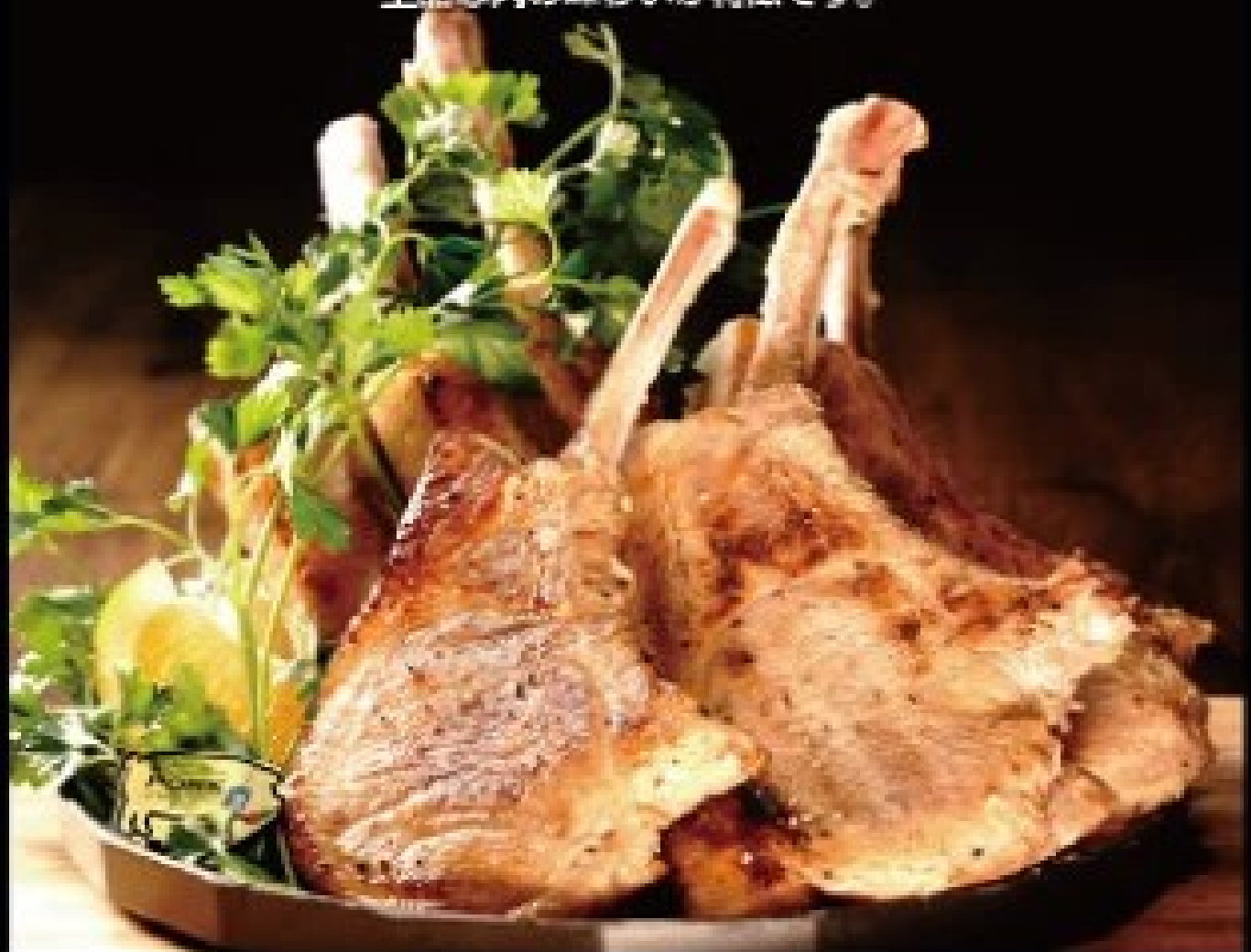
200g/500g

北海道
生乳使用

ROYAL STRAIGHT FLUSH PORK

トマホークステーキ

ロイヤルストレートフラッシュポークとは、北海道余市町でストレスなく育てられた豚で、肉質は柔らかく煮ても、焼いても甘味が際立つ、上品な肉の味わいが特徴です。



※この商品は低温調理済みですが中まで十分加熱してお召し上がりください。

FOOD29

総合食肉販売



THE MEAT PROFESSIONALS