50년 경력 기능 원조 장인 김봉수의

정 선 단 팥 빵

정선오일장에서 만나는

태양이네 빵 빵



정선에서 직접재배한 팥 100%
국내산 쌀가루 100%
우유버터와 순우유 100%



전국 택 배 가능
농협 302-9881-6475-91

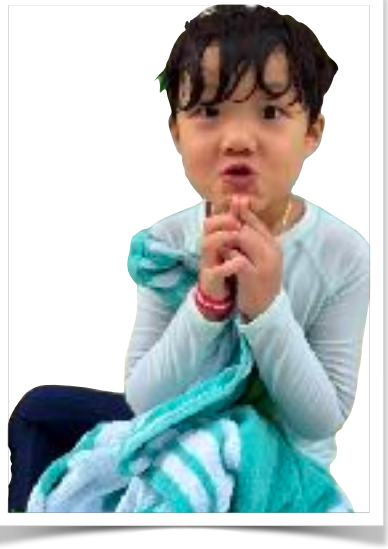
010-9881-6475
010-4161-6475







정선오일장의 명물, '태양이네 빵빵'
손주를 향한 50년 제빵 장인의 따뜻한 손맛



손주를 위한 단팥빵의 탄생

태양이 할아버지는 오랜 시간 제빵에 몸담아 온 장인입니다. 하지만 그가 제일 기쁘게 빵을 구웠던 순간은, 손주 태양이를 위해 특별한 단팥빵을 만들었을 때였습니다. 직접 키운 팥으로 만든 팥앙금, 매일 아침마다 신선한 우유와 밀가루등 최상급 재료만을 고집하는 마음가짐으로 최고의 빵을 만들어 냅니다.



정선오일장에는 남다른 이야기를 안고 있는 특별한 단팥빵이 있습니다. 바로 제빵기술 50년 차 장인, 태양이 할아버지가 손주를 위해 정성껏 만들어낸 **'태양이네 빵빵'**입니다. 이 빵은 단순히 빵집의 인기 메뉴를 넘어서, 가족애와 진심이 담긴 한 조각의 추억으로 전해집니다.

정선오일장 동문 단팥빵전문점
정선읍 봉양7길 45-1

손주를 위한 단팥빵의 탄생

태양이 할아버지 김봉수는 50년 제빵에 몸담아 온 장인으로 그가 제일 기쁘게 빵을 구웠던 순간은, 손주 태양이를 위해 특별한 단팥빵을 만들었을 때라고한다. 직접 키운 팥으로 만든 팥앙금, 매일 아침마다 신선한 우유, 그리고 최상급 재료만을 고집하는 마음가짐이 모여, 손주를 위한 최고의 빵이 탄생되었다.

소문에서 명물로, 정선오일장의 변화

손주에게 건강한 먹거리를 먹이고 싶었던 할아버지의 순수한 바람에서 시작해, 그 사랑이 담긴 빵은 가족과 이웃 사이에서 빠르게 입소문을 탔다. 한 번 맛본 이들은 그 깊은 맛과 부드러움에 감탄했고, 곧장 정선오일장을 찾는 방문객들 사이에 '태양이네 빵빵'이란 이름이 퍼져나갔다. 태양이 할아버지는 손주의 이름을 따 이 빵집의 간판으로 삼았고, 그 따뜻한 이야기도 정선오일장의 명물이 되었다.

태양이네 빵빵의 특별함

이곳 단팥빵의 특별함은 단지 맛에만 머무르지 않고 팥 하나하나를 직접 재배하고, 팥앙금을 만들기까지의 손길, 재료 본연의 풍미를 살리는 50년 제빵 노하우가 모두 어우러져 있다. 팥의 부드럽고 진한 맛, 빵의 쫄깃한 식감, 그리고 무엇보다 할아버지의 따뜻한 마음이 담긴 이 빵을 맛본 사람들은 "정선의 온기를 한입에 느낀다"고 말한다.

정선오일장 속 가족의 사랑

'태양이네 빵빵'은 단순한 빵집 그 이상의 의미를 가지고 있다. 손주를 위한 작은 마음이 장터를 지나는 모든 이들에게 전해지고, 그 온정과 정성이 장터의 새로운 명소로 자리 잡게 된 것이다. 태양이 할아버지의 이야기는 정선오일장이 지닌 따뜻한 공동체 정신과 가족의 소중함을 다시 한 번 일깨워 주고있다.

태양이네 빵빵



여기를 탭 또는 클릭하고 입력을 시작하여 이 이미지 캡션을 대치하십시오.





전국 택 배 가능

농협
302-9881-6475-91

010-9881-6475
010-4161-6475