

パンドパ

Pan de PaPa

4週のみ

冷凍

翌々週

冷凍で翌々週にお届けします

天然酵母は「りんご」「長芋」「人参」「お米」を独自の配合で混ぜ合わせて作り、原材料は出来るかぎり有機栽培のものを選んでます。「自家培養天然酵母」と「国産小麦」の美味しさを存分に引き出した、身体にやさしいパンを是非ご賞味ください。

グラハム食パン

全粒粉の香ばしさともちもちの歯ごたえ、それに自然な小麦粉の甘さが感じられるこだわりの食パンです。

【原材料】国内産小麦粉(全粒粉を含む)・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・種子島産粗糖・天日塩

77101 1本 約620g **853円**

77102 1/2本 約310g **448円**



77109 天然酵母スコーン

3個入 **529円**

膨張剤を使わず、天然酵母で発酵させて焼き上げた厚焼きビスケットのようなスコーンです。オススメは、温めてからバターとはちみつなどと一緒に召し上がりください。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・よつばバター・低温殺菌牛乳・平飼卵・中双糖・種子島産粗糖・天日塩



77103 プレーンベーグル

3個入 **442円**

自家培養天然酵母で焼いた当店自慢のベーグル♪小麦の味わい、そして締まった生地のもっちり食感をお楽しみ頂けるオリジナルベーグルです。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩



77110 ワインレーズンナッツ

1個 **378円**

無添加赤ワインに漬け込んだ大人な甘さのオーガニックレーズンと、オーガニックカシューナッツを練り込みました。レーズンの甘さとカシューナッツの口当たりが絶妙。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・よつばバター・オーガニックレーズン・オーガニックカシューナッツ・無添加赤ワイン・種子島産粗糖・天日塩



77104 豆乳ベーグル

3個入 **540円**

自家培養天然酵母で焼いた当店人気の豆乳ベーグル。豆乳の甘みと小麦の味わい、そして締まった生地のもっちり食感をお楽しみ頂けるオリジナルベーグルです。

【原材料】国内産小麦粉・無農薬栽培大豆・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・種子島産粗糖・天日塩



77111 アーモンド

1個 **270円**

小ぶりのコッペパンの上にはカステラ生地とアーモンドスライスが、そして、中にはよつばバターをたっぷりと挟み込んであります。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・よつばバター・平飼卵・種子島産粗糖・アーモンドスライス・天日塩



77105 クランベリーベーグル

3個入 **572円** 得

オーガニックのドライクランベリーを練りこんだ甘酸っぱいベーグル。アントシアニンもたっぷり。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・オーガニッククランベリー・種子島産粗糖・天日塩



77112 甘夏ピールロール

1個 **324円** 得

自家製甘夏みかんのママレードと甘いクッキー生地をパンに巻き込みハート型に成型して焼き上げました。温めて頂く方が甘夏みかんの香りが立って、風味よくお召し上がりいただけます。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・甘夏みかん・中双糖・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩



77106 塩パン〜バジル姫〜

1個 **248円**

有機栽培バジル、オリーブオイル、にんにく、よつばバターから作ったフィリングを巻き込み焼いたジェノベーゼ風味の塩パンです。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・種子島産粗糖・よつばバター・無農薬栽培バジル・有機オリーブオイル・にんにく・天日塩



77113 チョコチップメロンパン

1個 **270円**

メロン生地に角切りチョコがゴロゴロ入った甘いもの好きにはたまらないパンです。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・よつばバター・平飼卵・チョコレート(大豆由来含む)・種子島産粗糖・甜菜糖・天日塩



77107 ココナッツパン

1個 **248円**

ココナッツ、てんさい糖、よつばバターから作ったフィリングを巻き込み焼いたココナッツの香り広がる人気のパンです。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・よつばバター・オーガニックココナッツ・甜菜糖・種子島産粗糖・天日塩・けしの実



77114 チョコ&クリーム

1個 **259円**

こだわりの卵と牛乳で作る「自家製カスタードクリーム」とチョコレートを入れた、平焼きパン。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・種子島産粗糖・よつばバター・低温殺菌牛乳・平飼卵・チョコレート(大豆由来含む)・天日塩・片栗粉・ラム酒・天日塩



77108 ベーコン・エビ

1個 **334円**

遺伝子組み換え飼料を加えない自家配合飼料で育てられた豚のベーコンが丸々入った噛みしめるごとに美味しさ広がるベーコン・エビです。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・よつばバター・ベーコン(抗生物質・ホルモン剤・遺伝子組み換え飼料不使用)・種子島産粗糖・天日塩・オーガニック黒コショウ



77115 米粉ワッフル・アーモンド

3個 **561円**

自家培養天然酵母を使った米粉ワッフルです。アーモンドを加えると米粉との相性ピッタリでおいしいワッフルが出来上がりました。小ぶり(直径約5.5cm)ですが、米粉の満足感があります。

【原材料】国内産米粉・よつばバター・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・オーガニックアーモンドブードル・中双糖・種子島産粗糖・国内産無農薬大豆豆乳・平飼卵・天日塩



グルテンフリー