

パンドパパ
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。

77101 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



77108 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



77102 グラハムベーグル

3個入 **518円**

全粒粉を小麦粉の20%配合し、しっかりと歯ごたえの中にグラハムの香ばしさを感じられるベーグルです。

【原材料】国内産小麦粉(全粒粉含む)・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



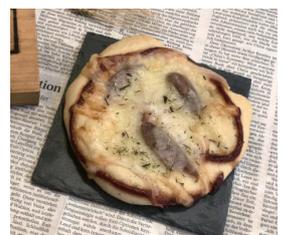
新

77109 ピザ

1個 **356円**

天然酵母のもっちりした生地とこだわりのケチャップ・ウインナーとの相性は抜群です。トーストして頂くとき香ばしい香りが食欲をそそる、ピザパンです。

【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・トマトケチャップ・ポークソーセージ(抗生物質・ホルモン剤・遺伝子組み換え飼料不使用)・よつばシュレッドチーズ・玉ねぎ・種子島産粗糖・天日塩・青のり



77103 クランベリーベーグル

3個入 **572円**

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



77110 りんごレーズンロール

1個 **324円**

りんごの甘さを引き立てる最小限の中双糖を加え、丁寧に炊き上げた自家製フィリングを乗せ、たっぷりりんごを味わっていただけるパン。

【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)・りんご・中双糖・種子島産粗糖・よつばバター・オーガニックレーズン・ラム酒・シナモンパウダー・平飼卵・天日塩



新

77104 リンゴと紅茶のベーグル

3個入 **572円**

有機栽培のりんごを丁寧に干しあげた自家製干しりんごと、フェアトレードで輸入された紅茶を生地に練り込みました。りんごのさわやかな甘さと紅茶の風味が味わい深いです。

【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)・オーガニックリンゴチップ・種子島産粗糖・紅茶・天日塩



77111 シナモンロール

1個 **237円**

オーガニックシナモンとビート糖を巻き込んだ甘さ控えめのシナモンロールです。

【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・甜菜糖・シナモンパウダー・天日塩



77105 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



77112 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



77106 ベルギーワッフル

3個入 **529円**

天然酵母でじっくりと発酵させたパンドパパオリジナルのワッフルです。天然酵母の香り広がるワッフルをお楽しみ下さい。

【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



新

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 いちじくひまわりプール

1個 **590円**

食べやすい半円直径約14cmのボール型にして、生地も全粒粉を入れずに少しソフトでしっとり柔らかい焼き上がりになりました。

【原材料】国内産小麦粉・自家培養天然酵母(りんご・長芋・米・人参)・オーガニックいちじく・オーガニックひまわりの種・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩



新

77114 甘夏ピールロール

1個 **324円**

自家製甘夏みかんのマム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

