

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。

**77101 グラハムベーグル**

3個入 **589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



**77108 おさつリング**

1個 **278円**

さつま芋と白あんで出来たスイートポテトのあんが生地からはみ出しそうに入っています。

【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)・さつま芋・グラニュー糖・オーガニックラム酒・平飼卵・天日塩・けしの実



**77102 リンゴと紅茶のベーグル**

3個入 **651円** **得**

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



**77109 甘夏ピールロール**

1個 **365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ち、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



**77103 ワインレーズンナッツ**

1個 **444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



**77110 チョコ&クリーム**

1個 **302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



**77104 アーモンド**

1個 **303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



**77111 クリームパン**

1個 **255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」をたっぷり詰め込んだ濃厚なクリームパンです。

【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・低温殺菌牛乳・平飼卵・天日塩・片栗粉・ラム酒・天日塩



**77105 ココナッツパン**

1個 **278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



**77112 焼きドーナツ(かぼちゃ)**

2個入 **482円**

国内産のほくほくの西洋かぼちゃを蒸してから使っています。ほんのりオレンジ色したもちりしっとりとした焼きドーナツです。豆乳と米粉を使用しているので、すっきりした味わいになっています。

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・国産大豆豆乳・甜菜糖・国内産かぼちゃ・よつばバター・国産米粉



**77106 おからボール**

~かぼちゃ~ 6個 **496円**

かぼちゃの優しい味わいと米粉のもっちりした食感。とくちどけの良さがとても食べやすいです。

【原材料】国内産小麦粉・国内産大豆おから・よつばバター・平飼卵・てんさい糖・国内産米粉・国内産かぼちゃ・天日塩



**77113 シフォン酵母ケーキ**

~かぼちゃ~ 1個 **807円** **得**

小麦粉を使わずに米粉とおからを使って天然酵母の発酵の力を借りて膨らんだケーキ。かぼちゃの甘みと米粉の味わい、しっとりでもっちりしています。直径10cm。

【原材料】国内産米粉・平飼卵・よつばバター・有機栽培大豆おから・甜菜糖・自家培養天然酵母(長芋・りんご・米・人参・国内産小麦粉)・国内産かぼちゃ・オーガニックかぼちゃの種



**77107 ピザ**

1個 **417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・ウィ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



**77114 かぼちゃのケーキ**

1個 **1,676円**

蒸したかぼちゃを練り込んだ生地に、ラム酒漬けのバナナチップとイナゴ豆のさやの粉末をチップにしたキャロブチップが入っています。少しもちっとしています。

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・国内産かぼちゃ・オーガニックバナナチップ・オーガニックキャロブチップ・ラム酒



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 グラハムベーグル

3個入 **589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



77108 おさつリング

1個 **278円**

さつま芋と白あんで出来たスイートポテトのあんが生地からはみ出しそうに入っています。

【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)・さつま芋・グラニュー糖・オーガニックラム酒・平飼卵・天日塩・けしの実



77102 リンゴと紅茶のベーグル

3個入 **651円** 得

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



77109 甘夏ピールロール

1個 **365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ち、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



77103 ワインレーズンナッツ

1個 **444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



77110 チョコ&クリーム

1個 **302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



77104 アーモンド

1個 **303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



77111 クリームパン

1個 **255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」をたっぷり詰め込んだ濃厚なクリームパンです。

【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・低温殺菌牛乳・平飼卵・天日塩・片栗粉・ラム酒・天日塩



77105 ココナッツパン

1個 **278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



77112 焼きドーナツ(かぼちゃ) 新

2個入 **482円**

国内産のほくほくの西洋かぼちゃを蒸してから使っています。ほんのりオレンジ色したもちりしっとりした焼きドーナツです。豆乳と米粉を使用しているので、すっきりした味わいになっています。

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・国産大豆豆乳・甜菜糖・国内産かぼちゃ・よつばバター・国産米粉



77106 おからボール

~かぼちゃ~ 6個 **496円**

かぼちゃの優しい味わいと米粉のもっちりした食感。とくちどけの良さがとても食べやすいです。

【原材料】国内産小麦粉・国内産大豆おから・よつばバター・平飼卵・てんさい糖・国内産米粉・国内産かぼちゃ・天日塩



77113 シフォン酵母ケーキ

~かぼちゃ~ 1個 **807円** 得

小麦粉を使わずに米粉とおからを使って天然酵母の発酵の力を借りて膨らんだケーキ。かぼちゃの甘みと米粉の味わい、しっとりでもっちりしています。直径10cm。

【原材料】国内産米粉・平飼卵・よつばバター・有機栽培大豆おから・甜菜糖・自家培養天然酵母(長芋・りんご・米・人参・国内産小麦粉)・国内産かぼちゃ・オーガニックかぼちゃの種



77107 ピザ

1個 **417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・ウィ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



77114 かぼちゃのケーキ 新

1個 **1,676円**

蒸したかぼちゃを練り込んだ生地に、ラム酒漬けのバナナチップとイナゴ豆のさやの粉末をチップにしたキャロブチップが入っています。少しもちっとしています。

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・国内産かぼちゃ・オーガニックバナナチップ・オーガニックキャロブチップ・ラム酒

