

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いきます。「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 プレーンベグル

3個入 **502円**

自家培養天然酵母で焼いた当店自慢のベグル♪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 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・オーガニッククレーズン・てぼう豆・よつばバター・種子島産粗糖・ラム酒・平飼卵・天日塩・けしの実



77102 豆乳ベグル

3個入 **589円**

自家培養天然酵母で焼いた当店人気の豆乳ベグル。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



77109 りんご&バター

1個 **320円**

ふんわりと焼きあげたドッグパンによつばバターと自家製りんごのフィリングを挟みこんだ、昔懐かしい菓子パンです。りんごとバターの相性は抜群です！

【原材料】国内産低農薬栽培りんご・国内産小麦粉・よつばバター・自家培養天然酵母・中双糖・種子島産粗糖・天日塩



77103 リンゴと紅茶のベグル

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)・オーガニックリングチップ・種子島産粗糖・紅茶・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 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



77111 おからマフィン

2個 **518円** 得

自家培養天然酵母でゆっくりと発酵させた国産大豆おから入りのマフィンです。オーガニックバナナとアーモンドがアクセントになっています。

【原材料】平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・国内産小麦粉・自家培養天然酵母(人参・りんご・長芋・米)・国産大豆おから・オーガニックバナナチップ・オーガニックアーモンド・天日塩



77105 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



77112 ヘルギーワッフル

3個入 **577円**

天然酵母でじっくりと発酵させたバンドバ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



77106 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



77113 焼きドーナツ(チョコ)

2個 **482円**

米粉のモチリ食感と、豆乳の甘みはそのまま、ココアとチョコレートをプラスさらに甘くて香り高い焼きドーナツ！

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・国産大豆豆乳・甜菜糖・よつばバター・国産米粉・チョコレート(大豆由来含む)・甘夏みかん・中双糖・天日塩



77107 シナモンロール

1個 **255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



77114 抹茶と黒豆のケーキ

1個 **1,676円**

抹茶生地のパウンドケーキに自家製黒豆を混ぜて焼きあげました。お茶うけにぴったりのやさしい味のパウンドケーキです。

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・国内産黒豆・中双糖・種子島産粗糖・有機栽培抹茶



新