

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 塩パン〜バジル姫〜

1個 **278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



77102 ブルーベリーベグル

3個入 **651円** 得

無農薬栽培された国産ブルーベリーを生地に練りこんだ、当店自慢のベグル。完熟ブルーベリーを摘みだててすぐに急速冷凍する事で摘みだての美味しさそのままに果実の甘みをしっかり味わえる、期間限定ベグルです。

【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)・ブルーベリー・三温糖・天日塩



77109 チョコチップメロンパン

1個 **315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



77103 リンゴと紅茶のベグル

3個入 **651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



77110 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



77104 いちじくひまわりブール

1個 **618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と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(リンゴ・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



77111 焼きドーナッツ(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ッツ！

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・国産大豆乳・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



77105 くるみレーズンカスクード

1個 **532円**

オーガニックのくるみとレーズンを練りこみ、仕上げにバター塗ったカスクードパン。厚めにスライスしてお召し上がり頂くのがオススメです。

【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)・オーガニックレーズン・オーガニックくるみ・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩



77112 豆乳ワッフル

3個入 **612円**

豆乳だけで練り上げたワッフルです。甘さを抑えて豆乳の甘みを味わっていただくとうと焼き上げました。

【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・国内産大豆乳・平飼卵・中双糖・種子島産粗糖・天日塩



77106 ピザクラフト

2枚入り **577円**

天然酵母ならではの旨味と香り、そしてこんがり焼いた香ばしさがなんとも贅沢な1枚です。丁寧に1枚1枚手作業で焼き上げたこだわりのつまったピザクラフトです。ふんわりとカリカリのちょうど間。直径約16〜17cm。

【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



77113 チョコブラウニー(ハート型)

1個 **892円**

子供たちに人気のケーキです。チョコが入っているのに、あっさりした甘さです。

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・チョコレート・オーガニックくるみ・オーガニックココアパウダー・ラム酒



77107 おからマフィン

2個 **518円**

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



77114 シフォン酵母ケーキ

〜チョコ〜 1個 **939円** 得

米粉とおからを使って天然酵母の発酵の力で膨らんでいるケーキです。チョコとココナッツのバランスがいいです。しっとりでももちりでもしっかりしています。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)・無添加チョコレート(大豆由来含む)・オーガニックココナッツ・オーガニックココアパウダー



米粉使用

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 塩パン〜バジル姫〜

1個 278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



77102 ブルーベリーベグル

3個入 651円 **得**

無農薬栽培された国産ブルーベリーを生地に練りこんだ、当店自慢のベグル。完熟ブルーベリーを摘みだててすぐに急速冷凍する事で摘みだてた美味しさそのままに果実の甘みをしっかり味わえる、期間限定ベグルです。

【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)・ブルーベリー・三温糖・天日塩



77109 チョコチップメロンパン

1個 315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



77103 リンゴと紅茶のベグル

3個入 651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



77110 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



77104 いちじくひまわりブール

1個 618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と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(リンゴ・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



77111 焼きドーナッツ(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ッツ！

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・国産大豆乳・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



77105 くるみレーズンカスクード

1個 532円

オーガニックのくるみとレーズンを練りこみ、仕上げにバター塗ったカスクードパン。厚めにスライスしてお召し上がり頂くのがオススメです。

【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)・オーガニックレーズン・オーガニックくるみ・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩



77112 豆乳ワッフル

3個入 612円

豆乳だけで練り上げたワッフルです。甘さを抑えて豆乳の甘みを味わっていただくとうと焼き上げました。

【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・国内産大豆乳・平飼卵・中双糖・種子島産粗糖・天日塩



77106 ピザクラフト

2枚入り 577円

天然酵母ならではの旨味と香り、そしてこんがり焼いた香ばしさがなんとも贅沢な1枚です。丁寧に1枚1枚手作業で焼き上げたこだわりのつまったピザクラフトです。ふんわりとカリカリのちょうど間。直径約16〜17cm。

【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



77113 チョコブラウニー(ハート型)

1個 892円

子供たちに人気のケーキです。チョコが入っているのに、あっさりした甘さです。

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・チョコレート・オーガニックくるみ・オーガニックココアパウダー・ラム酒



77107 おからマフィン

2個 518円

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



77114 シフォン酵母ケーキ

〜チョコ〜 1個 939円 **得**

米粉とおからを使って天然酵母の発酵の力で膨らんでいるケーキです。チョコとココナッツのバランスがいいです。しっとりでモチモチでしっかりしています。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)・無添加チョコレート(大豆由来含む)・オーガニックココナッツ・オーガニックココアパウダー



米粉使用