

パン ド パパ

Pan de PaPa

2月4回

翌々週 冷凍 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。

解凍方法

冷蔵庫で一晩または、室温でゆっくり自然解凍してください。
(フィリングが入っている菓子パンなどは、冷蔵庫で解凍、または500wの電子レンジで30秒程あたためてください。)
トースターで2〜3分程度あたためてお召し上がりください。

77101 木の型食パンs 1個 507円

フランス産のポプラの木から作られた木の型で焼き上げ可愛いサイズの食パンです。
【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・天日塩



77106 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



77111 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



77116 豆乳と米粉の焼きドーナツセット 各1個×2種 453円

有機栽培大豆からとられた豆乳と国内産の米粉、小麦粉を使った焼きドーナツのプレーンとチョコのセットです。
【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・チョコレート(大豆由来含む)・国産米粉・オーガニックココアパウダー・天日塩



77102 パン・ド・カンパーニュ 1個(直径約18cm) 624円

少し硬めの田舎パン。薄くスライスして、軽くトーストしてから、お好みのジャムやトッピング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)・種子島産粗糖・天日塩



77107 くるみレーズンプチ 4個入 365円

オーガニックのくるみとレーズンを練りこんだ、そのままでも甘酸っぱく香ばしいプチパンです。食べやすい大きさで、少し小腹がすいた時にぴったりです。
【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・天日塩



77112 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



77117 ベルギーワッフル 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



77103 プレーンベーグル 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 さつま芋ロール 1個 315円 得

さつま芋と白あんで作ったスイートポテトのあんがたっぷり入っています。温めて頂くとあんがトロリとした感じになります。
【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)・さつま芋・グラニュー糖・オーガニックレーズン・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



77113 wチーズボール 1個 464円

パン生地の中と外にダブルのチーズで美味しく倍増です。少し温めてお召し上がりいただ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)・よつばシュレッドチーズ・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩・平飼卵



77118 米粉ワッフル・抹茶 3個 586円 ギルテンフリー

自家培養天然酵母を使った米粉ワッフルです。つぶあんやみたらしのあんなどかけて頂くと、ほっこりする優しいおいしさです。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)・中双糖・種子島産粗糖・国内産無農薬大豆豆乳・平飼卵・有機栽培抹茶・天日塩



77104 ブルーベリーベーグル 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、当店自慢のベーグル。完熟ブルーベリーを摘みたてすぐに急速冷凍する事で摘みた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)・ブルーベリー・三温糖・天日塩



77109 くるみあんぱん 1個 327円

オーガニックくるみを贅沢に練りこんだ生地で自家製のつぶあんを包んだ、カリッと香ばしい平焼きタイプのあんぱんです。
【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)・北海道産小豆・中双糖・オーガニックくるみ・種子島産粗糖・天日塩



77114 チョコ&クリーム 1個 302円

こだわりの卵と牛乳で作る「自家製カストードクリーム」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



77119 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いい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 リンゴと紅茶のベーグル 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 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・ウインナーとの相性は抜群です。トーストして頂くと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・ボークソーセージ(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v



77115 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



77120 マーブルケーキ 個 1,633円 新

ココア生地とプレーン生地のおしゃれなマーブル模様のケーキです。切り口ごとに違う模様が出てきます。
【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・オーガニックココアパウダー・ラム酒

