

パンドパパ
Pan de PaPa

4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 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



77106 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た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



77111 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



77116 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おいし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



77102 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



77107 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さ倍増です。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



77112 さつまいもロール 1個 315円

さつまいも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)・さつまいも・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



77117 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



77103 クランベリーベーグル 3個入 651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



77108 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



77113 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



77118 米粉ワッフル・アーモンド 3個 586円

自家培養天然酵母を使った米粉ワッフルです。アーモンドを加えると米粉との相性ピッタリでおいしいワッフルが出来上がりました。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)・オーガニックアーモンドプードル・中双糖・種子島産粗糖・国内産無農薬大豆豆乳・平飼卵・天日塩



77104 ライ麦パン 1個 約250g 553円

ライ麦粉を粉の20%配合して焼き上げました。ライ麦の、ほのかな酸味が広がる食べやすいパンです。
【原材料】国内産小麦粉・北海道産ライ麦粉・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



77109 つぶあん 1個 約85g 293円

北海道産小豆から作ったつぶあんの美味しさをしっかり味わって頂ける、平焼きタイプのあんぱんです。パン生地を薄く焼きあげるとこで、つぶあんの美味しさをしっかりと感じられます。
【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)・北海道産小豆・中双糖・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩・黒ゴマ



77114 りんごレーズンロール 1個 394円

りんごの甘さを引き立てる最小限の中双糖を加え、丁寧に焼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もらえるパン。
【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・オーガニッククレーズン・ラム酒・シナモンパウダー・平飼卵・天日塩



77119 焼きドーナツ(チョコ) 2個 482円

米粉のモチモチ食感と、豆乳の甘みはそのまま、ココアとチョコレートをプラスし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



77105 うずまきロールパン 3個 577円

バターを塗った生地を巻き込んだグルグル渦巻きので可愛いパンです。手でちぎれるので切らずにそのまま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)・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩



77110 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



77115 甘夏ピールロール 1個 365円

自家製甘夏みかんのママ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



77120 フルーツケーキ 1個 約320g 1,677円

4種類のドライフルーツとくるみの歯ごたえと口当たりが、人気の商品です。
【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・オーガニックドライフルーツ(いちじく・ブルーベリー・なつめやし)・オーガニックくるみ・ラム酒

