パン ド パパ
Pan de PaPa

5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 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お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

77102 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

77103 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

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しました。

【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

77105 テーブルロール
5個入 477円

軽く温めてジャムやバターを塗っても、野菜を挟んでも、応用いろいろ便利なパンです。

【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 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

77107 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

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

77109 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

77110 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

77111 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

77112 アーモンド 得
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と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 ベーコン･エピ
1個 378円

遺伝子組み換え飼料を加えない自家配合飼料で育てられた豚のベーコンが丸々一枚入った噛みしめるごとに美味しさ広がるベーコン・エピです。

【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・ベーコン(抗生物質・ホルモン剤・遺伝子組み換え飼料不使用)・種子島産粗糖・天日塩・オーガニック黒コショウ

77114 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

77115 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、丁寧に炊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・オーガニックレーズン・ラム酒・シナモンパウダー・平飼卵・天日塩

77116 米粉ワッフル・ごま
3個 586円

自家培養天然酵母を使った米粉ワッフルです。黒ゴマの香りが米粉とよく合い相性のいい

【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

グルテンフリー

77117 シフォン酵母ケーキ～チョコ～
1個 939円

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。しっとりでもっちり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

77118 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

77119 焼きドーナッツ(チョコ&ピール)
2個 482円

豆乳と国内産米粉、小麦粉を使った焼きドーナッツです。チョコと自家製甘夏ママレード入り。チョコレートの甘さと甘夏みかんのママレードの酸味がよく合う、飽きの来ない美味しさの焼きドーナッツ。

【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

77120 米粉とおからのケーキ(フルーツ)
1個320g 1,572円

国内産オーガニック米粉と生おからを使用したドライフルーツの風味が詰まった米粉ケーキです。低カロリーでグルテン摂取を控えている方やダイエット中の方にもオススメです。

【原材料】平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・国内産大豆おから・国内産米粉、オーガニッククランベリー・オーガニックバナナチップ・自家製干しりんご

グルテンフリー