

パン ド パパ
Pan de PaPa

6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 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 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



77111 しろあん 1個 **262円** 新

北海道産てぼう豆から作ったあっさりとした甘さの白あんがたっぷり入った平焼きあんぱんです。手作りの白あんは、やさしい甘さでほっこりします。
【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)・北海道産手ボウ豆・中双糖・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩



77116 リンゴとレーズンパン 1個 **650円** 新

ボリュームあるので、食べ応えは十分です。一山ずつちぎって食べても、切り分けて食べても。
【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・アーモンドスライス・平飼卵・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 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



77112 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



77117 米粉ワッフル・抹茶 3個 **586円** グルテンフリー

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



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 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



77113 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・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



77118 おからボール〜かぼちゃ〜 6個 **496円**

かぼちゃの優しい味わいと米粉のもっちりした食感とくちどけの良さがとても食べやすいです。
【原材料】国内産小麦粉・国内産大豆おから・よつばバター・平飼卵・てんさい糖・国内産米粉・国



77104 ワインレーズンナッツ 1個 **444円** 得

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



77109 さつま芋ロール 1個 **315円**

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



77114 wチーズボール 得 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！
【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



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。チョコレートと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



77105 バーンズ 3個 **482円** 新

和洋中色々な食材をサンドしたり、ピタパンのように袋状にして中に詰めていただいたり。アレンジ自在の素材パンです。
【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



77110 メロンパン 1個 **255円** 新

みんな大好きなメロンパン！サクサクのメロン生地がパン生地と相性抜群です。
【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・種子島産粗糖・甜菜糖・天日塩



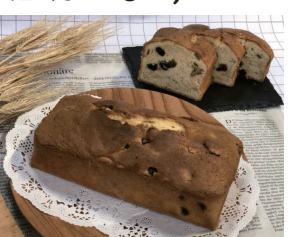
77115 ココナッツパン 1個 **278円**

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



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



パン ド パパ
Pan de PaPa

6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 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 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



77111 しろあん 1個 **262円** 新

北海道産てぼう豆から作ったあつさりとした甘さの白あんがたっぷり入った平焼きあんぱんです。手作りの白あんは、やさしい甘さでほっこりします。
【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)・北海道産手ボウ豆・中双糖・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩



77116 リンゴとレーズンパン 1個 **650円** 新

ボリュームあるので、食べ応えは十分です。一山ずつちぎって食べても、切り分けて食べても。
【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・アーモンドスライス・平飼卵・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 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



77112 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



77117 米粉ワッフル・抹茶 3個 **586円** グルテンフリー

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・国内産無農薬大豆乳・平飼卵・有機栽培抹茶・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 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



77113 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・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



77118 おからボール〜かぼちゃ〜 6個 **496円**

かぼちゃの優しい味わいと米粉のもっちりした食感とくちどけの良さがとても食べやすいです。
【原材料】国内産小麦粉・国内産大豆おから・よつばバター・平飼卵・てんさい糖・国内産米粉・国



77104 ワインレーズンナッツ 1個 **444円** 得

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



77109 さつま芋ロール 1個 **315円**

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



77114 wチーズボール 得 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



77119 焼きドーナツ(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。チョコレートと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 バーンズ 3個 **482円** 新

和洋中色々な食材をサンドしたり、ピタパンのように袋状にして中に詰めていただいたり。アレンジ自在の素材パンです。
【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



77110 メロンパン 1個 **255円** 新

みんな大好きなメロンパン！サクサクのメロン生地がパン生地と相性抜群です。
【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・種子島産粗糖・甜菜糖・天日塩



77115 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



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

