

パンドパパ
Pan de PaPa

7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 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、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



77116 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



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 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



77117 米粉ワッフル・アーモンド 3個 **586円** **得**

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



77103 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



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 アーモンド 1個 **303円**

小ぶりのコッペパンの上にはカスタード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



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



77104 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



77109 おさつリング 1個 **278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)・さつまいも・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



77114 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)・よつばシュレットチーズ・種子島産粗糖・よつばバター・天日塩・平飼卵



77119 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



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 チョコチップメロンパン 1個 **315円**

メロン生地には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



77115 ココナッツパン **得** 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 甘夏ピールケーキ 1個320g **1,676円**

甘夏ミカンのまるごとフィリングの甘酸っぱさがたまりません。低農薬栽培の甘夏ミカンを丸ごと炊き上げたフィリングが入っています。柑橘系をお好きな方に、是非お勧めします。
【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・低農薬栽培甘夏ミカン・中双糖

