

# パン ド パパ Pan de PaPa

パン ド パパ

12月4回

翌々週 冷凍 冷凍で翌々週にお届けします

## 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。  
(フリー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・カンパニユ

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



624円  
得

### 77106 プチパン

食べきりサイズのパンです。子供さんのおやつにもちょうどいいサイズです。  
【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



6個 439円

### 77102 豆乳ベーグル

自家培養天然酵母で焼いた当店人気の豆乳ベーグル。豆乳の甘みと小麦の味わい、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・無農薬栽培大豆・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



3個 589円

### 77107 テーブルロール

軽く温めてジャムやバターを塗つても、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



5個入 477円

### 77103 クランベリーベーグル

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。アントシアニンもたっぷり。  
【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



3個入 651円

### 77108 うすまきロールパン

バターを塗った生地を巻き込んだグルグル巻きの可愛らしいパンです。手でちぎれるので切らずにそのまま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



3個 577円

### 77104 グラハムベーグル

全粒粉を小麦粉の20%配合し、しっかりと歯ごたえの中にグラハムの香ばしさを感じられるベーグルです。  
【原材料】国内産小麦粉(全粒粉含む)・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



3個入 589円

### 77109 りんご&バター

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



1個 320円

### 77105 いちじくひまわりブール

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ほのめでしっか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(りんご・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



1個 618円

### 77110 甘夏ピールロール

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



1個 365円

### 77111 塩パン～バジル姫～

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つフィリングを巻き込み焼いたジ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

1個 278円



### 77116 シナモンロール

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



1個 255円

### 77112 チョコチップメロンパン

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



1個 315円

### 77117 米粉ワッフル・抹茶

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



3個 586円

ゲルテンフリー

### 77113 チョコ&クリーム

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



1個 302円

### 77118 シフォン酵母ケーキ～かぼちゃ～

小麦粉を使わずに米粉とおからを使って天然酵母の発酵の力を借りて膨らんだケーキ。かぼちゃの甘みと米粉の味わい、しっとりでもっちりしています。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)・国内産かぼちゃ・オーガニックかぼちゃの種



1個 807円

米粉使用

### 77119 抹茶と黒豆のケーキ

抹茶生地のパウンドケーキに自家培養黒豆を混ぜて焼きあげました。お茶うけにぴったりのやさしい味のパウンドケーキです。  
【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・国内産黒豆・中双糖・種子島産粗糖・有機栽培抹茶



1個 1,676円

得

### 77120 かぼちゃのケーキ

蒸したかぼちゃを練り込んだ生地に、ラム酒漬けのバナナチップとイナゴ豆のさやの粉末をチップにしたキャラロブチップが入っています。少しもっちりしています。  
【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・国内産かぼちゃ・オーガニックバナナチップ・オーガニックキャラロブチップ・ラム酒



1個 1,676円