

パン ド パパ  
*Pan de PaPa*

12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 パン・ド・カンパーニュ** 1個(直径約18cm) **624円** 得

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



**77106 プチパン** 6個 **439円**

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



**77111 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



**77116 シナモンロール** 1個 **255円**

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



**77102 豆乳ベーグル** 3個 **589円**

自家培養天然酵母で焼いた当店の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



**77107 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



**77112 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



**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・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 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



**77113 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



**77118 シフォン酵母ケーキ〜かぼちゃ〜** 1個 **807円** 米粉使用

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



**77104 グラハムベーグル** 3個入 **589円**

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ぜ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



**77109 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



**77114 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



**77119 抹茶と黒豆のケーキ** 1個 **1,676円** 得

抹茶生地のパウンドケーキに自家製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



**77105 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した柔らかな焼き上がりになりました。

【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



**77110 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



**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 かぼちゃのケーキ** 1個 **1,676円**

蒸したかぼちゃを練り込んだ生地には、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ボチップが入っています。少しもちっとしています。

【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ボチップ・ラム酒

