

パンドパパ  
**Pan de PaPa**

1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 春よ恋食パン(小)

1個 549円

北海道産の「春よ恋」小麦粉を100%使用した贅沢な味わいの食パンです。厚めにスライスしてトーストや、薄くスライスしてサンドイッチやオープンサンドなど、いろいろ楽しめる香り高い食パンです。

【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・天日塩



77106 くるみレーズンカスクード 1個 423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トパン。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



77111 チョコ&クリーム 1個 351円

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



77116 米粉ワッフル・ごま 3個 676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。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



77102 プレーンベーグル 3個入 578円

3個入 578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



77107 ピザクラフト 2枚入り 665円

2枚入り 665円

天然酵母ならではの旨味と香り、そしてこんがり焼いた香ばしさがなんと贅沢な1枚です。丁寧に1枚1枚手作業で焼き上げたこだわりのつまったピザクラフトです。ふんわりとカリカリのちょうど間。直径約16~17cm。

【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 アーモンド 1個 352円

1個 352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



77117 フルーツケーキ 1個 約320g 1,868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・プルーン・なつめやし)・オーガニックくるみ・ラム酒



77103 リンゴと紅茶のベーグル 3個入 750円

3個入 750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



77108 さつまい芋ロール 1個 366円

1個 366円

さつまい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)・さつまい芋・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



77113 wチーズボール 1個 536円

1個 536円

パン生地の中と外にダブルのチーズで美味しくさ倍増です。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



77118 マーブルケーキ 1個 1,868円

1個 1,868円

ココア生地とプレーン生地のおしゃれなマーブル模様のケーキです。切り口ごとに違う模様が出てきます。

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・オーガニックココアパウダー・ラム酒



77104 グラハムベーグル 3個入 679円

3個入 679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 おさつリング 1個 324円

1個 324円

さつまい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)・さつまい芋・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



77114 りんごレーズンロール 1個 456円

1個 456円

りんごの甘さを引き立てる最小限の中双糖を加え、丁寧に焼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いただけるパン。

【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



77119 シフォン酵母ケーキ ~チョコ~

1個 1,078円

米粉使用

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すっきりしています。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



77105 ライ麦パン 1個 約250g 637円

1個 約250g 637円

ライ麦粉を粉の20%配合して焼き上げました。ライ麦の、ほのかな酸味が広がる食べやすいパンです。

【原材料】国内産小麦粉・北海道産ライ麦粉・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



77110 メロンパン 1個 298円

1個 298円

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 米粉ワッフル・アーモンド 3個 676円

3個 676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。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・国内産無農薬大豆乳・平飼卵・天日塩



77120 チョコブラウニー(ハート型) 1個 1,025円

1個 1,025円

子供たちに人気のケーキです。チョコが入っているのに、あっさりした甘さです。

【原材料】国内産小麦粉・平飼卵・よつばバター・種子島産粗糖・チョコレート・オーガニックくるみ・オーガニックココアパウダー・ラム酒

