

パンドパパ
Pan de PaPa

3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 さくらあんぱん 得新

1個 372円

しろあんをクランベリージュースで練り上げたうすピンクの餡のほんの少し甘酸っぱい味わいと桜の花びらの塩味が、相性よくあっさりとして食べて頂けます。
【原材料】国内産小麦粉・生てぼう餡・中双糖・自家培養天然酵母・クランベリージュース・粗糖・バター・天日塩、桜の花漬け



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स्ट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

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 リンゴと紅茶のベーグル 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



77107 うずまきロールパン

3個 665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



77112 アーモンド

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 おからマフィン

2個 543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



77103 グラハムベーグル

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



77108 りんご&バター

1個 372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



77113 wチーズボール

1個 536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



77118 ベルギーワッフル

3個入 665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



77104 ライ麦パン

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



77109 おさつリング

1個 324円

さつまいも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、けしの美



77114 りんごレーズンロール

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



77119 マーブルケーキ

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



77105 くるみレーズンカスクード

1個 614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



77110 メロンパン

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)・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

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パウダー・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 天然酵母のスコーン 得 3個 711円

スコーンなのにしっとりとした食感です。少し温めて半分に割ってバターやジャム・マーメイドなどお召上がりください。
【原材料】国内産小麦粉・よつばバター・自家培養天然酵母・平飼卵・牛乳・粗糖・シシマース

