

※①商品価格は予告なく変更することがあります
 ※②最低注文個数を設定させていただいております
 ※③送料はおお客様のご負担となります

ライ麦パン		※1：単価は税込み価格			
ライ麦パン(オーガニックライ麦、国産小麦、自家製酵母)		サイズ	単価	注文数	合計額
R4	ライ麦35、クルミ	オーガニックライ麦粉35% ライ麦の香りと深入りしたクルミの香ばしさが、とても心地よいパンです。	中	480	¥ -
		小	320	¥ -	
R5	ライ麦35、はちみつ漬けしょうが	オーガニックライ麦粉35% 自家製の蜂蜜漬け生姜を使用。ライ麦に負けない生姜の香りが、癖になります。	中	500	¥ -
		小	350	¥ -	
R6	ライ麦35、キャラメルリンゴ	オーガニックライ麦粉35% 二本松産のりんごを使用した自家製キャラメルリンゴは、甘さとほろ苦さとライ麦の香りとのコラボをお楽しみ頂けます。	中	500	¥ -
		小	350	¥ -	
R7	ライ麦35、レーズンとクルミ	オーガニックライ麦粉35% クルミ、レーズン、オレンジピールにより甘さとさわやかさを楽しめます。	中	480	¥ -
		小	320	¥ -	
R8	ライ麦35、カレンス	オーガニックライ麦粉35% カレンス(干し山ブドウ)をふんだんに練り込み、甘酸っぱさを楽しめるライ麦パンです。	中	600	¥ -
		小	400	¥ -	
R10	ライ麦50、オレンジピールとクルミ	オーガニックライ麦粉50% オレンジピールの甘酸っぱさとローストしたクルミの甘すぎないライ麦パンです。	かご	940	¥ -
		1/2	470	¥ -	
R11	ライ麦50、クランベリーとクルミ	オーガニックライ麦粉50% クランベリーの甘酸っぱさとローストしたクルミの甘すぎないライ麦パンです。	かご	940	¥ -
		1/2	470	¥ -	
R12	ライ麦50、よもぎのライ麦パン(ハーフサイズ)	オーガニックライ麦粉50% よもぎを練り込んだプレーンなライ麦	丸ごと	450	¥ -
R12	ライ麦60、しっとりライ麦パン(プレーン)	オーガニックライ麦粉60% サワー種とロストブロードを使って大きく焼いたパンです。少しの酸味と高温で焼いたため旨味がしっとりとした生地心地よいパンです。	丸ごと	1440	¥ -
		1/2	720	¥ -	
R13	ライ麦60、しっとりライ麦パン(黒オリーブ)	オーガニックライ麦粉60% しっとりライ麦パンに黒オリーブの塩漬けを練り込んで焼き上げました。クリームチーズなどをぬってワインのお供にいかがでしょうか！	丸ごと	1880	¥ -
		1/2	940	¥ -	



ライ麦パン各種：ライ麦35、ライ麦50



ライ麦60、しっとりライ麦(プレーン)



ライ麦60、しっとりライ麦パン(黒オリーブ)

その他のライ麦パン		サイズ	単価	数	金額
ソフトタイプのライ麦パン(一部 酵母使用)					
S1	ソフトライ麦、プレーン	オーガニックライ麦粉30%、ヨーグルトを加えた柔らかく仕上げたソフトタイプのライ麦パンです。サンドイッチなどで楽しんでください。	丸ごと	640	¥ -
		小	320	¥ -	
S2	ソフトライ麦、生くるみレーズン	ソフトライ麦の生地に生くるみとレーズンを加えて焼きました。野菜やハム・チーズを挟んでも美味しく召し上がりがいただけます。	-	640	¥ -
	ひまわりの種のライ麦パン	ライ麦30%、普通ライ麦、オーガニックライ麦の2種のライ麦と国産小麦の生地にひまわりの種を練り込んだソフトタイプのライ麦パン	-	400	¥ -
	いちじくクリームチーズクリームチーズ(ひまわりの種ライ麦パン生地)	ひまわりの種ライ麦生地にいちじくとクリームチーズを入れ込んだパン	小	260	¥ -
	チョコみぞクリームチーズ(ひまわりの種ライ麦パン生地)	ひまわりの種ライ麦生地にチョコレート、天然づくりの味噌とクリームチーズを入れ込んだパン	小	260	¥ -



ソフトライ麦、プレーン



ソフトライ麦生くるみレー

カンパーニュ		サイズ	単価	数	金額
カンパーニュ(国産小麦、自家製酵母)					
C1	カンパーニュ、プレーン	薄めにスライスしてカナッペやサンドイッチでお楽しみください。	丸ごと	700	¥ -
		小	350	¥ -	
C2	くるみパン(カンパーニュ生地)	カンパーニュ生地にローストしたクルミがたくさん入ったパンです。	大	360	¥ -
		小	180	¥ -	
C3	くるみパン、イチジク(カンパーニュ生地)	カンパーニュ生地にローストしたクルミとイチジクが入ったパンです。	大	440	¥ -
		小	220	¥ -	
C7	ナッツ棒(カンパーニュ生地)	ナッツ(クルミ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ)がたっぷり入ったまるかじりタイプのパンです(カンパーニュ生地)	-	240	¥ -

カンパーニュは北海道小麦をベースに東北産ゆきちからと少量のライ麦を自家製酵母を使いじっくり発酵させ高温で焼きました。皮は厚めで香ばしく歯ごたえがあり、中身はしっとりとして酵母のほのかな酸味があります。国産小麦と自家製酵母の香りをお楽しみください。



カンパーニュ、プレーン



くるみパン、くるみパンいちじく

その他のパン		サイズ	単価	数	金額
自家製酵母パン(一部 酵母使用)					
K3	トマトとチーズのパン	南郷トマトジュースとチーズの絶妙な味わいをお楽しみください！	-	200	¥ -
K4	ドライフルーツとクルミの酵母パン	ドライフルーツとクルミをたくさん入れて酵母液で練り込み焼きました。とても良みずいお菓子のようパンです。	丸ごと	1100	¥ -
		ハーフ	550	¥ -	
K5	ドライフルーツとナッツの酵母パン	焼酎漬け杏とブルーベリーにアーモンドとカシューナッツを入れて酵母液で練り込み焼きました。ドライフルーツとクルミ酵母パンの姉妹商品	丸ごと	1100	¥ -
		ハーフ	550	¥ -	
	マンゴーと種のバジルのパン	甘酸っぱいマンゴーと甘い香りの種(ひとみ)のバジルをアーモンドと共に菓子パン生地に包み込みました。※種のバジル(ホーリーバジルの商品名です)	-	330	¥ -
	干しリンゴと種のバジルのパン	ホーリーバジルを干しリンゴと共に折り込み焼き上げました！噛むほどにシードのうまみが口中に広がります！	-	400	¥ -
	フォカッチャ 2種・グリーンオリーブ(上粉)・ベーコンチーズ(下粉)	イタリア料理定番の平たいパン！グリーンオリーブと自家製の乾燥ミニトマトを添えました。大きさを小さくしました。	-	180	¥ -
		小	180	¥ -	

自家製酵母パンはカレンス種と樽屋酒造店さんの大吟醸「千功成」の酒粕を使い東北の小麦粉「ゆきちから」で起し何度も継いだものでパンを焼いています。ですから日増しに酵母の香りがしてきます。是非、お買い上げ後は、焼いたり蒸したりすることで楽しんでいただけます！また、お子様や妊婦さんも安心して召し上がりがいただけます。



ドライフルーツとナッツの酵母パン



マンゴーと種(のち)のバジルのパン

お名前:	ご住所:
メールアドレス:	電話:

個数合計	金額合計
-	¥ -

山麓のパン屋 いっさ
 〒964-0071 福島県二本松市栄町180
 Tel 0243-24-5997
 fax 0243-24-7090
 e-mail fwhe0561@nifty.com

注)ご連絡先は可能な限りご記入をお願い申し上げます。
 注2)配達日、配達方法についてはご相談ください。