

※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
 (個数は参考値です。ご相談ください)
 ※③送料は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	※2: 最低注文個数は参考値です			
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	最低注文個数	注文数	合計額
ライ麦35、シードミックス	オーガニックライ麦粉35% シードミックス(オートフレーク、ひまわり種、ごま、亜麻仁)の食感とかむほりにシードのうまみが口の中に広がります!	中	640			
		小	430	1		
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	640			
		小	430	1		
ライ麦35、キャラメルリング	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グは、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	640			
		小	430	1		
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	640			
		小	430	1		
ライ麦35、カレンズとレーズン	オーガニックライ麦粉35% カレンズ(干し山ブドウ)とレーズン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	810			
		小	540	1		
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	1160			
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。	ハーフサイズ	580	1		
		ハーフサイズ	580	1		
ライ麦60、 しっとりライ麦パン(フレーン) ※カットしハーフサイズもご用意	オーガニックライ麦粉60% サワー種とロストフロート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苦味がしっとりとした生地と心地よいパンです。	丸ごと	1840			
		1/2	920			
		1/4	460	1		
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	2320			
		ハーフ	1160	1		

■ライ麦パンは、カレンズで酵母を起し、オーガニックライ麦と福島県小麦「ゆきちから」を使い高温で焼いています。そのため表面が堅くなりますが、中は大きく焼くほどもちり、ふんわりになります。ライ麦のさわやかな酸味、芳香を楽しむために、チーズ類などを塗ったり、生ハム、ソーセージをのせカナッペやサンドイッチにてお召し上がりください。



ライ麦パン各種：ライ麦35、ライ麦50



ライ麦35、キャラメルリング ライ麦35、シードミックス



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とフランスパン		サイズ	単価	最低注文個数	数	金額
ソフトタイプのライ麦パンとフランスパン (一部パン酵母使用)						
ソフトライ麦、フレーン	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お楽しみください。	丸ごと	860			
		1/2	430	1		
かぼちゃの種のライ麦パン	オーガニックライ麦粉30% オーガニックかぼちゃの種がパンの中にもたっぷり入った柔らかいライ麦パン! トーストして頂くより一層美味しくなります。	-	490	1		
ひまわりの種のライ麦パン ハーフサイズ	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	-	320	2		
いちじくクリームチーズ (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たパン	-	320	2		
フランスパン プール	北海道小麦を中心にブレンドした小麦粉を使った丸型のフランスパン	-	460	1		
フランスパン チーズクッペ	上記の生地に2種類のチーズを練りこんだフランスパン	-	360	2		



ソフトライ麦、フレーン かぼちゃの種のライ麦



フランスパン、プール フランスパン、チーズクッペ

カンパーニュ		サイズ	単価	最低注文個数	数	金額
カンパーニュ (国産小麦、自家製酵母)						
カンパーニュ、フレーン	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	980			
		ハーフサイズ	490	1		
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	520			
		小	260	2		
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	640			
		小	320	2		
ナッツ棒(カンパーニュ生地)	カンパーニュ生地にナッツ(クルミ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ)が入ったまるかじりのタイプのパンです。	-	350	2		

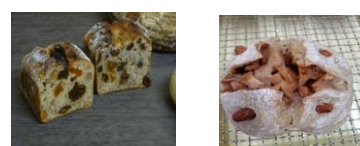
■カンパーニュは北海道小麦をベースに東北産ゆきちからと少量のライ麦を自家製酵母を使いじっくり発酵させ高温で焼きました。皮は厚めで香ばしく歯ごたえがあり、中はしっとりとして酵母のほのかな酸味があります。国産小麦と自家製酵母の香りをお楽しみください。



カンパーニュ、フレーン くるみパン、くるみパンいちじく

その他のパン(一部パン酵母使用)		サイズ	単価	最低注文個数	数	金額
自家製酵母パン						
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。とても食べやすいお菓子のようなパンです。	丸ごと	1400			
		ハーフ	700	2		
ドライフルーツとナッツの酵母パン	焼酎漬け杏とフルーン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	1600			
		ハーフ	800	2		
干しリンゴとアーモンドのパン	地元産のリンゴをオーブンで乾燥させアーモンド共に折込み焼き上げました! レモン風味と合わせてリンゴが広がります!	-	500	1		
ゆきちからのジャガイモパン	福島県産の小麦粉「ゆきちから」にジャガイモを練りこんで仕上げたパンです。粗塩がトッピングしてあります(フォカッチャ風)	-	390	2		

■自家製酵母パンはカレンズ種と檜木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」で起し何度も焼いた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みいただけます! また、お子様や妊婦さんも安心してお召し上がり!



ドライフルーツとナッツの酵母パン 干しリンゴとアーモンドのパン

お名前:	ご住所:
メールアドレス:	電話:

ご注文個数合計	金額合計