

# 商品リスト (2003年03月01日現在)

注；イラストは大きさの比較を表していません。

商品

価格 (税込み)

	食パン	丸パンと並んで当店の基本的なパンです。小振りで、元気な人の食べきりサイズ、トーストにするとサクサクとした口溶けのいいおいしいパンです	252
	丸パン	食パンと並んで当店の基本的なパンで、表面を薄くパリッと焼き上げました。そのままでも何かをはさんでもおいしいパンです。	84
	クルミパン	ローストしたクルミがいい香りと味を出しているパン。	126
	レーズンパン	カレンズとレーズンを生地混ぜ、シナモンシュガーを上にかきました。シナモンの香りとレーズンの味をお楽しみください。	116
	ゴマパン	体に良い黒ごまを使ったごまの風味のパンです。バター、マーガリンの塩気と相性の良いパンです。	84
	コーンパン	トウキビ(ハニーバントム)の実の無添加フレークを生地に合わせました。トウキビ自体の甘みと香りがいきている、バター類との相性抜群のパンです。	189
	チーズパン	サイコロ状のチーズを生地に混ぜ込みました。チーズの風味と塩気をお楽しみください。	147
	ママレードパン	さわやかなオレンジ風味のきいた、レモンとオレンジの皮の砂糖漬けを巻き込んだパンです。	105
	アンチョビパン	アンチョビ(いわしのオイル漬け)の魚味とドライトマトとチーズの塩気のハーモニーをお楽しみください。	189
	無糖パン	砂糖を使わずに全粒粉と合わせました。しっかりと焼きあげ、外皮の香ばしさと小麦の風味を楽しむ素朴な味のパンです。	210
	リンゴパン (季節商品)	リンゴ(王林)をレモン、バター、カルバトスで煮て、無糖の生地で包みました。リンゴのおいしさと甘酸っぱい香りをおたのしみください。	158
	チョコパン	チョコチップが混ざり込んでいます。焼きチョコの味と香りをお楽しみください。	84
	サツマイモパン	サツマイモ(鳴門や加賀金時等)を煮てつぶして生地巻き込み焼き上げました甘味とほのかな香りをお楽しみください。	158
	白パン	熟成をさせた生地を低温で焼き上げました。ほのかな酸味と柔らかな歯触りもちもちした歯ごたえのパンです。	147
	クーペ	外はパリパリで中はしっとりしています塩味の小型フランスパンです。	168

(注) 申し訳ございませんがご配送には別途、箱代(最小で140円；当店の食パン4個が入るくらいの大きさです)と送料(関東地区先の箱で740円)がかかります。