

※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)の食感とかむほどにシードのうまみが口の中に広がります!	中	640			
		小	430	2		
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	2		
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	640			
		小	430	2		
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	2		
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	2		
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			
		1/2	580	2		
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	1160			
		1/2	580	2		
★ NEW ライ麦50、蜂蜜と干しリンゴのライ麦パン	オーガニックライ麦粉50% 国産のはちみつ生地にオーブンで焼いた二本松産のリンゴを練り込みました。 クランベリー入りのライ麦パンです	-	640	2		
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	-	580	2		
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香味がしっとりとした生地に心地よいパンです。	丸ごと	1840			
		1/2	920			
		1/4	460	2		
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東北の小麦'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してお召上がり



ライ麦パン各種：ライ麦35、ライ麦50



ライ麦35、キャラメルリンゴ(小) ライ麦35、シードミックス(小)



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とフランスパン

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)		サイズ	単価	最低注文個数	数	金額
ソフトライ麦、プレーン	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	2		
★ NEW かぼちゃの種のライ麦パン	オーガニックライ麦粉20% 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めのライ麦パン! トーストして頂くことより一層美味しくなりライ麦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	-	490	2		
ひまわりの種のライ麦パン(ハーフサイズ)	ひまわりの種のライ麦生地	-	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	-	320	3		
フランスパン フール	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	2		
フランスパン 358(サコハチ)バゲット	上記の生地に三五八(塩、靴、本宮産米)を入れた細長型のフランスパン	中	340	2		



ソフトライ麦、プレーン



ソフトライ麦 生くるみレーズン



フランスパン、フール



フランスパン、358(サコハチ)バゲット

カンパーニュ

カンパーニュ(国産小麦、自家製酵母)		サイズ	単価	最低注文個数	数	金額
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	980			
		1/2	490	2		
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タイプのパンです	-	350	3		

■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(一部パン酵母使用)

自家製酵母パン		サイズ	単価	最低注文個数	数	金額
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	焼酎漬け香とブルーベリー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		
干しリンゴとホーリーバジルのパン	自家製乾燥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!	-	500	2		
★ NEW 米粉香るライ麦パン	福島産の米粉とライ麦粉のバランスが絶妙です。米粉の香りとライ麦パンを同時に味わえます!	-	390	3		

■自家製酵母パンはカレンズ種と樽物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'で起し何度も蒸し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召上がりいただけます。



ドライフルーツとナッツの酵母パン 干しリンゴとホーリーバジルのパン



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
---------	------