

※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	570			
		小	380	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	570			
		小	380	2		
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	600			
		小	400	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	600			
		小	400	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	570			
		小	380	2		
ライ麦35、カレンスとレーズン	オーガニックライ麦粉35% カレンス(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	720			
		小	480	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	1060			
		1/2	530	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	1060			
		1/2	530	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フレンチライ麦	-	520	2		
ライ麦60、しっとりライ麦パン(フレーン)	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香ばしさがとけとけとした生地に心地よいパンです。	丸ごと	1680			
		1/2	840			
		1/4	420	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	2120			
		1/2	1060			
		1/4	530	2		

■ライ麦パンは、カレンスで酵母を起し、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ッパやサンドイッチにして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		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	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お楽しみください。	丸ごと	780			
		1/2	390	2		
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。	-	750	1		
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です。	-	480	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	小	290	3		
フランスパン ツール	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	-	380	2		
フランスパン 358(サゴハチ)バゲット	上記の生地に三五八(塩、純、本宮産米)を入れた細長型のフランスパン	中	300	2		



ソフトライ麦、フレーン ソフトライ麦 生くるみレーズン

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	840			
		1/2	420	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っぷり入ったパンです。	大	440			
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いちじくが入ったパンです。	大	520	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。	小	260	2		
		-	280	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		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パンです。	丸ごと	1200			
		ハーフ	600	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	1200			
		ハーフ	600	2		
干しリンゴと種(ひとみ)のバジルのパン	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! ※種はバジル(ホーリーバジルの商品名です)	-	460	2		
トマトとチーズのパン	南無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!	-	230	2		

■自家製酵母パンはカレンス種と檜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」で起し何度か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召し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 干しリンゴと種(ひとみ)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。