

別紙

番号	商品名	特 徴	焼く日	価格	新価格	備考
1	食パン	国産小麦100%使用。卵不使用。	毎日	220	230	
2	こしあんパン	甘さひかえめのなめらかなあん。	毎日	110	120	
3	クリームパン	カスタードクリーム入り。	毎日	110	120	
4	メロンパン	発酵バター風味の皮です。	毎日	100	110	
5	バターロール(2ヶ入)	バター風味のきいたしっとりとしたパン。	毎日	110	120	
6	コッペパンサンド	あんバター	毎日	130	140	
		チョコバター	毎日	130	140	
		ジャムバター	毎日	130	140	
7	黒ごまチーズ	生地に黒ごまを練りこみ、クリームチーズを包みました。 上にはとろけるチーズがかかっています。	毎日	130	140	
8	うぐいすフラワー	おいしいうぐいす豆を使用したうぐいすあんをあみこみました。	毎日	130	140	
9	チョコチップパン	チョコチップが生地に練りこんであります。	毎日	110	120	
10	動物パン	かめの顔→チョコ	毎日	130	140	
		犬の顔→クリーム				
		さかなの顔→チョコ				
		うさぎの顔→クリーム				
		かばの顔→チョコ&クリーム				
		パンダの顔→あんこ				
		ぶたの顔→あんこ				
11	カレーパン	揚げないヘルシーカレーパンです。	毎日	130	140	
12	厚焼きトーフ	豆乳を使ったお菓子でマドレーヌのような食感。	要予約	130	140	
13	ブラウンブレッド	くるみ入りのシナモン味の蒸しパンです。	要予約	140	今後、gと金額変更	
14	ガーリックラスク	フランスパンをカットしガーリックマーガリンをぬって焼きました。	要予約	110	120	
15	ラスク	食パンをカットして作ったシュガーラスクです。	要予約	110	120	
16	クロワッサン(1ヶ)	バター風味の良い焼き上がりです。	要予約	90	100	
17	ディニッシュ	レーズンクリーム入り。	要予約	130	140	
18	ディニッシュ	あんこ入り。	要予約	130	140	
19	ディニッシュ	チョコクリーム入り。	要予約	130	140	
20	チョコマーブル	チョコシートを生地に折り込みました。	要予約	110	120	
21	メープルマーブル	メープルシートを生地に折り込みました。	要予約	110	120	
22	オレンジマーブル	オレンジジャムを生地に折り込んであります。	要予約	110	120	
23	おからパン(2本入れ)	生地におからを練りこんだヘルシーパンです。	毎日	110	120	
24	サンドイッチ	別紙注文書をご覧ください	要予約	220	230	
25	おからドック	別紙注文書をご覧ください	要予約	140	150	
26	あんドーナツ	こしあんをドーナツ生地に包んで揚げました。	毎日	130	140	
27	カレードーナツ	まろやかな口あたりのカレーを使用しています。	毎日	140	150	
28	ピザパン	ピザソースに玉ねぎ、ベーコン、ピーマン、チーズをのせて焼いたピザパンです。	毎日	130	140	
29	ウィンナーたまごパン	たまごサラダの上にウィンナーをのせて焼きました。	毎日	150	160	
30	スティックパン(ピーナッツクリーム)	香ばしさと甘みのバランスが良いピーナッツクリームをサンドしました。	毎日	90	100	g変更
31	明太フランスパン	フランスパンに、明太子ソースをぬって焼き上げました。	毎日	150	160	
32	ウィンナードーナツ	パリッとジューシーな食感のポークウィンナーに生地を巻いた揚げドーナツです。	毎日	140	150	
33	コロネ(小倉ホイップ)	コロネに小倉ホイップを入れました。	毎日	150	160	
34	コロネ(ショコラホイップ)	コロネにショコラホイップを入れました。				
35	コロネ(カスタードホイップ)	コロネにカスタードホイップを入れました。				
36	りんごパン	ワインで煮た赤りんごとシロップで煮た白りんごをカスタードを包んだ生地のにせて焼きました。	毎日	140	150	
37	チキン竜田バーガー			200	210	
38	メンチカツバーガー			200	210	
39	ペットドッグ			160	170	
40						
41						
42	季節品					
43	いちごクリームメロンパン	とちおとめいちごを使用したミルク風味のいちごクリームをメロンパンに包みました。	毎日	150		終了品
44	クッキー&バニラクリームパン	ココアクッキーの入ったバニラクリームをコッペにサンドしました。	毎日	150	160	終了品
45						
合 計						個 円