

山の中の小さなドイツパン工房Hirose		価格(税込)
小型パンセット限定30セット (6種類のパンセット)		1000
3-6	朝のパン (有機強力粉+有機ライ麦全粒+小麦サワー種) バターと牛乳を入れて一晩低温発酵、外はカリッと中はもちり、バターを挟んでどうぞ。	
4-1	プレートヒエン全粒粉入り 種付5種類 (ゴマ、ケシ、ひまわりの種、かぼちゃの種、亜麻の実) 砂糖不使用、スライスしてバター、ハム、ソーセージ、卵料理、トマトなどはさんで食べると、美味しい!	
4-3	プレッツェル生地 のシュタンゲ お馴染みの香ばしいもちりしたパン、砂糖不使用、そのままでもバターをはさんでも	
4-8	木の実のおやつパン (北海道産強力粉+北海道産全粒粉+イースト) ナッツ、ドライフルーツ、砂糖、牛乳、卵、バターの入ったリッチな菓子パン コーヒーとともに!	
4-11	プレートヒエン(ゼンメル)_プレーン こちらスライスしてお好きなものを挟んで! 挟んで食べるとパンがこの上なく美味しくなるのは不思議!	
4-16	カルダモンロール (国産小麦に砂糖、牛乳、卵、バター、スパイスの女王カルダモン入り) 北欧生まれの菓子パン。カルダモンの粒を噛んだ時の”さわやかさ” ティータイムにどうぞ!	
単品 (色塗りはオーガニック)		価格(税込)
1-1-2	有機ライ麦全粒粉パン (北米産有機ライ麦100%!) 酸味あります クリームチーズを塗りはちみつをつけてどうぞ	400
1-8-2	古代小麦のパン (北海道産有機スペルト小麦全粒粉100%) 栄養価の高いスペルト小麦、味わいがあります	600
1-10-2	フロッケンセザム (有機ライ麦全粒粉+有機小麦全粒粉+有機強力粉+押麦+サワー種) クルミ、レーズン、ピールの入った美味しい食事パン	600
1-14-2	有機小麦全粒粉パン (有機小麦全粒粉100%+小麦サワー種) たっぷりのバターとブルーチーズをのせて!	450
1-19	チャパタ (有機強力粉+小麦サワー種+オリーブオイル) イタリア生まれのチャパタをサワー種で時間をかけて作りました。中もちり!、	600
1-20-2	Hiroseのパン (有機小麦強力粉+有機小麦全粒粉+小麦サワー種) サワードウブレッド 厚めのスライスにバター、ハム、ソーセージ、トマト、卵料理、美味しいはず	400
1-21-2	Hiroseのパン_シード (有機小麦全粒粉+有機小麦強力粉+小麦サワー種) 有機のひまわり、かぼちゃ、ゴマ、亜麻の実を混ぜたサワードウブレッド 色々載せて!	600
1-22-2	Hiroseのパン_雑穀 有機(小麦強力粉+小麦全粒粉+ライ麦全粒粉+小麦サワー種) 押麦+もち麦+オートミールの食物繊維たっぷりの穀物をトッピング 色々載せて!	600
1-24-2	Hiroseのパン_じゃがいも 有機(小麦強力粉+小麦全粒粉+ライ麦全粒粉+小麦サワー種) じゃがいもによるモチリ感とキャラウェイシードの香りがマッチしたサワードウブレッド 色々載せて!	600
1-25-2	Hiroseのパン_スペルト (有機スペルト小麦全粒粉+有機小麦強力粉+スペルト小麦サワー種) スペルト小麦全粒粉が80% 酸味少なく食べやすい 色々載せて!	600
2-3	クルミとレーズンパン (オーガニック強力粉+ライ麦全粒粉+自家製酵母) 定番! 有機クルミと有機サルタナレーズン使用	600
2-4	ナッツとドライフルーツのパン (有機強力粉+有機ライ麦+有機小麦) 有機クルミと有機ドライフルーツ(イチゴ、アンズ、イチジク、レーズン)がたっぷり!	1000
2-5	Hiroseのシュトレン "サワークリームとはちみつのシュトレン" 250g サワークリーム、はちみつ、ナッツ、ドライフルーツ、バターのバランスが良く美味しい!	2000
2-6	Hiroseのシュトレン "サワークリームとはちみつのシュトレン" 500g サワークリーム、はちみつ、ナッツ、ドライフルーツ、バターのバランスが良く美味しい!	3500
2-11	ハードトースト : 砂糖や乳成分、卵は入っていません! 北海道産強力粉(春よ恋)+モルト+生イーストのシンプル生地	250
4-11	プレートヒエン(ゼンメル)_プレーン プレーン 全粒粉20% 横にスライス、バターやハムなど挟んでどうぞ!	100
4-3	プレッツェル生地のシュタンゲ	150
4-4	プレッツェル	200