

単品定番メニュー(Regular Menu)

○: オーガニック材料使用 無農薬栽培の材料も含む

番号	商品名	オーガニック ヴィーガン	(重さ) 熱量 /100g	税込価格	個数
1-1	 ライ麦全粒粉パン (ログゲンフォルコロンブロード) 有機ライ麦粒を丸ごと挽いた有機ライ麦全粒粉100%のパンです	○ V LF	500g 169k cal	ホール 1-1-1 800円	
				ハーフ 1-1-2 400円	
1-3	 かぼちゃの種のパン (ライ麦70%) (キュルピスブロード) 有機ライ麦全粒粉と有機スペルト小麦全粒粉にかぼちゃの種を混ぜました	○ V LF	500g 195k cal	ホール 1-3-1 1200円	
				ハーフ 1-3-2 600円	
1-8	 古代小麦の全粒粉パン (ディンケルフォルコロンブロード) 北海道産有機スペルト小麦粒を丸ごと挽いた全粒粉100%のパン	○ V LF	500g 180k cal	ホール 1-8-1 1200円	
				ハーフ 1-8-2 600円	
1-9	 農家のパン (パウアンフロート、ライ麦60%) 有機ライ麦全粒粉と有機小麦を混ぜたログゲンミッシュブロード 外はサクッと中は柔らかな	○ V LF	500g 192k cal	ホール 1-9-1 800円	
				ハーフ 1-9-2 400円	
1-10	 フロッケンセザム 有機ライ麦と有機小麦強力粉、有機小麦全粒粉に押麦、クルミ、レーズン、ピールを混ぜゴマで包みました	○ V LF	500g 235k cal	ホール 1-10-1 1200円	
				ハーフ 1-10-2 600円	

定番メニュー以外に季節の限定商品 (LTO) があります。  
こちらのショップからお確かめください。



V: ヴィーガン対応 LF: 乳成分無し (ラクトースフリー)

番号	商品名	オーガニック ヴィーガン	(重さ) 熱量 /100g	税込価格	個数
2-3	 クルミとレーズンパン (ライ麦38%) 有機小麦強力粉と有機ライ麦全粒粉に有機クルミ有機レーズンを混ぜました 自家製酵母使用	○ V LF	250g 251k cal	2-3 600円	
2-4	 ナッツとドライフルーツのパン 小麦とライ麦に有機クルミ、有機イチジク、有機あんず、有機レーズンを混ぜました はちみつ入	○ V LF	200g 271k cal	2-4 1000円	
2-11	 ハードトースト (全粒粉20%) 小麦強力粉、全粒粉、モルト、塩、生イーストだけのシンプル生地、砂糖や乳成分は含んでいないハードパン、柔らかいです。	V LF	180g 211k cal	2-11 250円	
2-12	 ハードトースト レーズン入り (全粒粉20%) 2-11と同じシンプル生地にサンマスカットレーズンを加えました。	V LF	210g 227k cal	2-12 300円	
3-6	 朝のパン 小麦サワー種を使って強力粉を焼き上げました。牛乳やバターを混ぜた朝食に適したパンです	○	80g 191k cal	3-6 1個 200円	

\*注 100gに満たない商品の熱量は1個当たりの熱量を示します

番号	商品名	オーガニック ヴィーガン	(重さ) 熱量 /100g	税込価格	個数
1-14	 <b>小麦全粒粉パン</b> 有機小麦粒を丸ごと挽いた有機小麦全粒粉100%のパンです	○ V LF	500g 188k cal	ホール 1-14-1 900円	
				ハーフ 1-14-2 450円	
1-19	 <b>サワー種のチャパタ</b> 有機小麦強力粉、有機全粒粉、有機オリーブオイルを混ぜたサワードウブレッド	○ V LF	400g 202k cal	1-19 600円	
1-20	 <b>Hiroseのパン_プレーン</b> 有機小麦強力粉と有機小麦全粒粉、塩、サワー種、水だけを使ったサワードウブレッド	○ V LF	500g 186k cal	ホール 1-20-1 800円	
				ハーフ 1-20-2 400円	
1-21	 <b>Hiroseのパン_シード</b> 有機小麦全粒粉を主とした生地にひまわりの種、かぼちゃの種、ゴマ、亜麻の実を入れたサワードウブレッド	○ V LF	500g 226k cal	ホール 1-21-1 1200円	
				ハーフ 1-21-2 600円	
1-25	 <b>Hiroseのパン_スペルト</b> 北海道産有機スペルト小麦全粒粉80% 酸味少なく食べやすいサワードウブレッド	○ V LF	500g 210k cal	ホール 1-25-1 1200円	
				ハーフ 1-25-2 600円	

字が小さくて読めない場合はこちらのショップからお確かめください。最新のメニューをご覧ください





番号	商品名	オーガニック ヴィーガン	(重さ) 熱量 /100g	税込価格	個数
4-1	 プレートヒェン (全粒粉20%) ドイツの朝の定番、シンプルな生地で表面には色々な種 チーズとハムを挟んで	V LF	60g 166k cal	4-1 種付 150円	
4-11	 プレートヒェンプレーン (全粒粉20%) (写真は調理前です) ドイツの朝の定番、シンプルな生地 バター、チーズ、ハムを挟んで	V LF	60g 166k cal	4-11 プレーン 100円	
4-3	 プレッツェル生地 シュタング プレッツェル生地をスティックにして岩塩を載せました バターを付けると美味しい		60g 180k cal	4-3 1個 150円	
4-4	 プレッツェル ドイツのソウルフードプレッツェル 香りと食感のとりこに!		60g 180k cal	4-4 1個 200円	
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。ティータイムに!		50g 210k cal	4-16 1個 200円	
4-18	 シナモンロール お馴染みのシナモンロール。スパイス以外は4-16と同じ生地です。		50g 210k cal	4-18 1個 200円	

パンセットの購入はこちらへ記入ください		セット品番		数量	
お名前		郵便番号		電話番号	
ご依頼主					
お届け先					