






											
129円	151円	118円	151円	194円	151円	162円	162円	140円	64円	64円	172円
ソフトで歯切れの良い菓子生地で、こしあんをたっぷり包み込んだパンです。	生クリームを使用したふんわりソフトなバター風味の生地に、生クリーム入りのサクサクのビスケット生地を被せたパンです。	ロトけの良いカスタードクリームを包んだクリームパンです。	徳島県産のすだちジャムをもっちりとした食感の生地に包み込み焼きあげました。	北海道産の小麦「はるゆたかブレンド」にのこ豆を練り込んだ生地をこしあん・カスタード・ホイップクリームを包み込んだ和洋風あんぱんです。	ソフトでサクリとした生地のコロネでカスタードクリームをたっぷり絞り込みました。	ソフトでサクリとした生地のコロネでチョコクリームをたっぷり絞り込みました。	ラム酒入りのソフトな菓子パン生地に、レーズンを練り込みブルーに焼き上げました。	ココアパウダーを練り込んだプリオッシュ生地にローストアーモンドを効かせた生地を重ねチョコクリームを巻き焼き上げました。	昔食べた懐かしい給食のあげパンをランベリー風に焼き上げました。仕上げにきなこをまぶしてあります。	昔食べた懐かしい給食のあげパンをランベリー風に焼き上げました。仕上げにきなこをまぶしてあります。	ソフトな生地に、カスタードホイップクリームを絞り込みました。当店自慢の商品です。
											
140円	162円	140円	151円	140円	129円	151円	172円	129円	3個 118円	172円	129円 (8個入)
ソフトな生地に練乳・クリームをサンドしました。	ソフトフランスの中に深煎り粒ビーナッツを挟み込みました。	ソフトフランスの中にチョコクリームを挟み込みました。	フレンチトーストの上にベーコン・卵・チーズをトッピングして焼き上げました。	ソフトな生地でハムとチーズを包み込み、粉をつけて、マヨネーズをトッピングして焼き上げたボリュームたっぷりの惣菜パンです。	やわらかいパンに焼きそばを挟み込み、だ、昔懐かしい焼きそばパンです。	食べやすい棒付きソーセージにふわふわ生地を巻き込みました。	豚と牛の合い挽きを使用した具材感のあるカレーフィリングを包み、表面をカリカリに仕上げました。	外はサクサク、中はしっとりとしたシュー生地・風食感のデニッシュ生地・バニラシード入りのなめらかなクリームを包み込みました。	サクサク食感のミニタイプクロワッサンです。	クッキー生地シュー生地を包み、サクサクに焼き上げたホイップカスターをたっぷり絞り込みました。	外はサクサク、中はしっとりとしたケーキドーナツです。
											
129円	97円	2個 108円	270円	140円	97円	108円	151円	129円			
もちもち食感の生地で、つぶあんを包み、白ゴマをまぶしたドーナツです。	新潟県産の米粉(対粉80%)と北海道産小麦粉(対粉20%)を配合した、もちもちとした食感とほんのり甘みが特徴の米粉パンです。	バター風味豊かなふんわり食感のバターロールです。	小麦粉の風味を活かし、じっくり焼き上げたもちもち食感の食パンです。6枚切・5枚切・4枚切 サンドウィッチ(約10枚) 注文時お伝えください。	ルヴァン種とライ麦サワー種粉末入りの風味豊かな生地に、チョコチップと大豆バフを練り込んだ食事パンです。	チーズダイスを練り込んだ生地、カナダ産はちみつとオーベルニュー産醸酵バター入りマーガリンを包み込みました。	風味豊かな生地で、発酵バター入りのマーガリンを巻き込んで焼き上げました。	ふんわりとした生地にツナサラダフィリングを乗せ、焼き上げた定番の惣菜パンです。	ソフトな生地にオレンジピールをたっぷり練り込んだ食事パンです。			

12月新商品

				
もちもちとした食感の白生地にチーズフィリングを塗り、クランベリーとホワイトチョコをサンドしてリング形状にし、リースに見立てて焼き上げました。	プリオッシュ生地に苺ジャム入りのチーズ風味クリームを絞り、角切り苺をトッピングしました。	いちごミルク風味の生地、栃木県産とちおとめ苺の果肉入りいちごミルククリームを巻き込みトッピングをかけて焼き上げました。	トマト風味の生地で、ポロネーゼフィリングとチーズフィリングを挟み焼き上げました。	パンピザ生地に照焼きソースを塗り、照焼きチキンをトッピングしました。

※店頭販売は休止しております

予約販売のみ

ご予約は2日前迄にお願いいたします。