

《 11月の外販でのパン販売商品 》

※全ての商品に小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。

11月 販売商品



①塩バターパン ¥100
そのまま食べても、具材を挟んでも美味しくお召し上がりいただけます。



②メロンパン ¥150
バター風味香る生地に、生クリーム入りのサクサクとした生地を被せ焼き上げました。



③キャラメルのクイニーアマ
ン ¥150
クロワッサン生地で、キャラメルソース入りのシュガースプレッドを巻き込み焼き上げました。



④ピリ辛タコスミートパン
¥200
ふんわりと歯切れの良い生地にスパイシーなタコスミートフィリングを包み焼き上げました。後引く辛さが特徴の惣菜パンです。



⑤ビーフシチューパン ¥200
雑穀を練り込んだふんわりとした生地に、フンドボーや赤ワインで旨味を出したビーフシチューフィリングを包み焼き上げました。



⑥ほうれん草 & チーズパン ¥200
ほうれん草をたっぷり練り込んだ生地で、4種チーズを使用したほうれん草、ペーコンダイズ入りフィリングを包み焼き上げました。



⑦黒いトマトミートチーズパン
¥200
黒ゴマペーストとルヴァン種を配合した風味の良いフランス生地にチーズフィリングを包み、色鮮やかなトマトミートソースを絞って焼き上げました。



⑧紅芋クロワッサン ¥250
クロワッサン生地に沖縄産紅芋の餡を使用したフィリングを巻き込み焼き上げました。



⑨ハムエッグチーズパン ¥250
ふんわりとした菓子パン生地に4種チーズを使用したフィリングとハムを包みエッグサラダを乗せて焼き上げました。



⑩鳥の生姜焼き風味パン
¥250
ふんわりとした菓子パン生地に、しゃきしゃきの玉ねぎ入り生姜焼き風フィリングとほぐした蒸し鶏を乗せて焼き上げました。

10月に障害者福祉センターで「第40回 センター祭」が開催され

自主製品を販売しました。

