国産小麦と天然酵母の手作りパン

こむぎのベーカリーキッチン

神奈川県横須賀市吉倉町 2-12
電話：045(825)2226
HP：https://msp.plala.jp/club/index.html
E メール：cone2@cmail.plala.or.jp

2023/11/10 更新

■ 湯だね角食

天然酵母と国産小麦を使用し、湯だね製法でゆっくり発酵させた濃厚でもちもちした食感の食パンです。

原料：小麦粉（国内製造）、砂糖、無塩バター、パン酵母、食塩（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：450 円（3/4 斤）

■ 全粒粉湯だね角食

小麦をまるごと挽いた国産全粒粉を使用し、トーストするとサクサクして香ばしく、もちもちした食感が味わえる角食に仕上がっています。

原料：小麦粉（国内製造）、全粒粉、砂糖、無塩バター、パン酵母、食塩（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：470 円（3/4 斤）

■ 山食

シンプルに仕上げた飽きの来ない食パンです。天然酵母と小麦の風味が人気です。

原料：小麦粉（国内製造）、砂糖、パン酵母、食塩（一部に小麦を含む）

店頭価格：430 円（3/4 斤）

■ ぶどうの食パン

国産小麦に干しぶどうをたっぷり加え天然酵母で熟成させた味わい深い食パンです。

原料：小麦粉（国内製造）、干しぶどう、砂糖、パン酵母、食塩（一部に小麦を含む）

店頭価格：470 円（3/4 斤）

■ チョコの食パン

ほろ苦い味のするスーパーフード「カカオニブ」とチョコチップの微妙なほろ苦さが癖になるチョコの食パンです。トーストするとチョコチップがとろ～りとろけてチョコの風味が際立ちます。

原料：小麦粉（国内製造）、ココア、チョコチップ、カカオニブ、砂糖、食塩、パン酵母（一部に小麦を含む）

店頭価格：570 円（3/4 斤）

■ グラノーラ食パン

人気の「手作りフルーツグラノーラ」をふんだんに忍ばせてあります。クルミとアーモンドも大きいまま！食感もお楽しみ下さい。所々のドライフルーツの甘味と酸味も楽しめます。

原料：小麦粉（国内製造）、グラノーラ、（オーツ夢麦、レーズン、クランベリー、はちみつ、グレープシードオイル）、砂糖、食塩（一部に小麦を含む）

店頭価格：550 円（3/4 斤）

■ フロマージュ

チーズをふんだんに使った贅沢なパンです。温めるとチーズがとろけておいしくなります。

原料：小麦粉（国内製造）、チーズ、砂糖、パン酵母、食塩、米粉（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：400 円（1/2 個）

■ ほうれん草のパン

緑色が美しい「ほうれん草のパン」です。ほうれん草をペースト状にしたものを生地に練り込み、中には「ベーコン」と「チーズ」を忍ばせてあります。

原料：小麦粉（国内製造）、ベーコン、ほうれん草、牛乳、チーズ、砂糖、太白ごま油、パン酵母、食塩、米粉（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：380 円（1/2 個）

■ ビーツパン【休止中】

食べる血液といわれるほど鉄分が豊富なビーツを生地に練り込んだ赤いパンです。クランベリーのさわやかな甘酸っぱさとナッツの歯ごたえが楽しめます。

原料：小麦粉（国内製造）、ビーツ、砂糖、クランベリー、クルミ、無塩バター、パン酵母、食塩、米粉（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：430 円（1 個）

■ かぼちゃのパン（1 個）

かぼちゃをパン生地に練り込み美しい黄色のパンになりました。ひまわりの種、クランベリー、かぼちゃの種が食感を引き立てています。

原料：小麦粉（国内製造）、かぼちゃ、砂糖、無塩バター、パン酵母、食塩、オーツ麦、かぼちゃの種、ヒマワリの種、アーモンド、ココナッツ、クコの実、植物油、ブルーベリー、松の実、ごま、小麦胚芽、米粉（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：430 円（1 個）

■ いちじくとクリームチーズ

スレンダーな装いで再登場です。
生地にはプチプチとした「いちじく」、中心には「クリームチーズチーズ」をたっぷりと忍ばせてあります。

原料：小麦粉（国内製造）、クリームチーズ、いちじく、パン酵母、砂糖、バター、食塩（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：360 円（1 個）

■ あんぱん

生地は、天然酵母と国産小麦、餡は北海道産を使用したおやき型の「あんぱん」です。
召し上がる前にトースターで温めると一層美味しくなりますのでお試し下さい。

原料：つぶあん（国内製造）、小麦粉、砂糖、パン酵母、食塩、ごま（一部に小麦を含む）

店頭価格：560 円（1 袋 2 個入）

■ いちごぐるぐる

いちご農園のご主人が採れたていちごときび糖だけで作った手作りジャムを食パンにぐるぐる巻いたかわいい小さな山食です。

原料：小麦粉（国内製造）、いちごジャム、砂糖、パン酵母、食塩（一部に小麦を含む）

店頭価格：350 円（1/2 個）

■ プレーンベーグル

国産小麦と天然酵母のベーグルはもちっとして、穴がないのが特徴で、飽きの来ないシンプルなベーグルです。

原料：小麦粉（国内製造）、パン酵母、砂糖、食塩（一部に小麦を含む）

店頭価格：200 円（1 個）

■ ごまチーズベーグル

国産小麦と天然酵母の香りとゴマの香りが相まってさらに濃厚なチーズがアクセントのベーグルです。

原料：小麦粉（国内製造）、チーズ、砂糖、ごま、パン酵母、食塩（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：280 円（1 個）

■ チョコベーグル

当店人気のチョコベーグルは、トースターで軽く焼くと混ぜ込んであるチョコチップがとろ～りとろけてお口の中に広がり病みつきになるおいしさです。

原料：小麦粉（国内製造）、パン酵母、砂糖、食塩、ココアパウダー、チョコチップ（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：250 円（1 個）

■ スコーン

天然酵母を使用して２日間発酵させ、個性のある味わいにしました。チョコとクランベリーの種類もスコーンがあります。

原料：小麦粉（国内製造）、チョコチップ/クランベリー、牛乳、無塩バター、卵、砂糖、パン酵母、食塩（一部に小麦・乳成分を含む）

店頭価格：400 円（1 袋 2 個入）

■ フルーツグラノーラ

ドライフルーツとナッツがいっぱい入っている手作りのフルーツグラノーラです。サラダやヨーグルトのトッピングもおすすめです。

原料：オーツ麦（アメリカ産）、干しぶどう、乾燥クランベリー、ドライローストアーモンド、くるみ、はちみつ、グレープシードオイル（一部に小麦を含む）

店頭価格：400 円（1 袋 120ｇ）

■ クリームチーズめんたい　店頭価格：400 円（1 個）

■ くるみとレーズン　店頭価格：330 円（1 個）

■ キャラメルりんごマフィン　店頭価格：400 円（1 個）