

かしわハンズパン注文票

配達場所 () 配達希望日時 月 日 () 時

番号	商品名	特 徴	焼く日	単価	注文数 (単位: 個)	金 額 (単位:円)
1	食パン	国産小麦100%使用。卵不使用。	毎日	220		
2	こしあんパン	甘さひかえめのなめらかなあん。	毎日	110		
3	クリームパン	カスタードクリーム入り。	毎日	110		
4	メロンパン	発酵バター風味の皮です。	毎日	100		
5	バターロール(2ヶ入)	バター風味のきいたしっとりとしたパン。	毎日	110		
6	コッペパンサンド	あんバター	毎日	130		
		チョコバター	毎日	130		
		ジャムバター	毎日	130		
7	黒ごまチーズ	生地に黒ごまを練りこみ、クリームチーズを包みました。 上にはとろけるチーズがかかっています。	毎日	130		
8	うぐいすフラワー	おいしいうぐいす豆を使用したうぐいすあんをあみこみました。	毎日	130		
9	チョコチップパン	チョコチップが生地に練りこんであります。	毎日	110		
10	動物パン	かめの顔→チョコ	毎日	130		
		犬の顔→クリーム				
		さかなの顔→チョコ				
		うさぎの顔→クリーム				
		かばの顔→チョコ&クリーム				
		パンダの顔→あんこ				
		ぶたの顔→あんこ				
11	カレーパン	揚げないヘルシーカレーパンです。	毎日	130		
12	厚焼きトーフ	豆乳を使ったお菓子でマドレーヌのような食感。	要予約	130		
13	ブラウンブレッド	くるみ入りのシナモン味の蒸しパンです。	要予約	140		
14	ガーリックラスク	フランスパンをカットしガーリックマーガリンをぬって焼きました。	要予約	110		
15	ラスク	食パンをカットして作ったシュガーラスクです。	要予約	110		
16	クロワッサン(1ヶ)	バター風味の良い焼き上がりです。	要予約	90		
17	ディニッシュ	レーズンクリーム入り。	要予約	130		
18	ディニッシュ	あんこ入り。	要予約	130		
19	ディニッシュ	チョコクリーム入り。	要予約	130		
20	チョコマーブル	チョコシートを生地に折り込みました。	要予約	110		
21	メープルマーブル	メープルシートを生地に折り込みました。	要予約	110		
22	オレンジマーブル	オレンジジャムを生地に折り込んであります。	要予約	110		
23	おからパン(2本入れ)	生地におからを練りこんだヘルシーパンです。	毎日	110		
24	サンドイッチ	別紙注文書をご覧ください	要予約	220		
25	おからドック	別紙注文書をご覧ください	要予約	140		
26	あんドーナツ	こしあんをドーナツ生地に包んで揚げました。	毎日	130		
27	カレードーナツ	まるやかな口あたりのカレーを使用しています。	毎日	140		
28	ピザパン	ピザソースに玉ねぎ、ベーコン、ピーマン、チーズをのせて焼いたピザパンです。	毎日	130		
29	ウィンナーたまごパン	たまごサラダの上にウィンナーをのせて焼きました。	毎日	150		
30	スティックパン(練乳クリーム)	練乳クリームをサンドしたスティックパンです。	毎日	90		
31	冷やし小倉ホイップパン	小倉あんパンの中にホイップクリームをしぼり、冷やしたパンです。	毎日	150		
32	ウィンナードーナツ	パリッとジューシーな食感のポークウィンナーに生地を巻いた揚げドーナツです。	毎日	140		
33	明太フランスパン	フランスパンに、明太子ソースをぬって焼き上げました。	毎日	150		
34	ジャワカレーピザ	辛さがあながらもコクのあるジャワカレーを使用したピザです。	毎日	150		
35	メープルメロンパン	メープルクッキー生地メロンパンです。	毎日	110		
36						
37	新 商 品					
38	冷やし牛乳クリームサンド	やわらかな白パンに北海道産牛乳を使用したコクのあるクリームをサンドした冷やしパンです。	毎日	150		
39	スティックパン(レモンクリーム)	甘酸っぱくなめらかなレモンクリームをはさみました。	毎日	90		
40						
41						
42						
43						
合 計					個	円

*このメニュー表は平成30年8月1日(水)からとなります。

***パンのご予約および配達のご予約は2日前の午前中までにお問い合わせください。**

*初めてのご注文のお客様は、お手数ですがまずはお電話ください。

住所: 柏崎市宝町2-11 電話: 21-7331 ファックス: 21-7332