

かしわハンズ注文票

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	230		
2	こしあんパン	甘さひかえめのなめらかなあん。	毎日	120		
3	クリームパン	カスタードクリーム入り。	毎日	120		
4	メロンパン	発酵バター風味の皮です。	毎日	110		
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	120		
6	コッペパンサンド	あんバター	毎日	140		
		チョコバター	毎日	140		
		ジャムバター	毎日	140		
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	140		
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	140		
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	120		
10	動物パン	かめの顔→チョコ	毎日	140		
		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	140		
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	140		
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	100		
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	120		
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	120		
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	100		
17	ディニッシュ	レーズンクリーム入り。	要予約	140		
18	ディニッシュ	あんこ入り。	要予約	140		
19	ディニッシュ	チョコクリーム入り。	要予約	140		
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	120		
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	120		
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	120		
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	120		
24	サンドイッチ	別紙注文書をご覧ください	要予約	230		
25	おからドック	別紙注文書をご覧ください	要予約	150		
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	140		
27	カレードーナツ	まろやかな口あたりのカレーを使用しています。	毎日	150		
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	140		
29	ウインナーたまごパン	たまごサラダの上にウインナーをのせて焼きました。	毎日	160		
30	スティックパン(ピーナッツクリーム)	香ばしさと甘みのバランスが良いピーナッツクリームをサンドしました。	毎日	100		
31	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	160		
32	ウインナードーナツ	バリツとジューシーな食感のポークウインナーに生地を巻いた揚げドーナツです。	毎日	150		
33	コロネ(小倉ホイップ)	コロネに小倉ホイップを入れました。	毎日	160		
34	コロネ(ショコラホイップ)	コロネにショコラホイップを入れました。				
35	コロネ(カスタードホイップ)	コロネにカスタードホイップを入れました。				
36	りんごパン	ワインで煮た赤りんごとシロップで煮た白りんごをカスタードを包んだ生地のにせて焼きました。	毎日	150		
37	クッキー&バニラクリームパン	ココアクッキーの入ったバニラクリームをコッペパンにサンドしました。	毎日	160		
38						
39						
40						
41						
42						
43						
44						
			合計		個	円

*このメニュー表は令和2年2月3日(月)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いたします。**

*初めてのお客さまは、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