

かしはる安倍川店

Natural yeast bread

天然酵母パン工房

税別価格で表示しています

天然酵母食パン『純』じゅん

バターや牛乳を加えない
シンプルな配合。トース
トすればカリッと香ばし
く、天然酵母と小麦の香
りがさらに引き立ちます。

1斤 320円



天然酵母食パン『柔』やわら

天然酵母のこだわり食パン。そのまま
焼かずに食べて美味しい、しっとり柔
らかい生食用の食パンです。

1斤 380円



食
パン

スリム食パン 大納言

ふっくら柔らかく炊き上げた
自慢の小豆です。
小豆の風味が優しい食パンの生地に
マッチしています。

1本 380円



スリム食パン 瀬戸内レモン

瀬戸内産レモンを使ったレモン
クリームを練り込みました。
香りも爽やか、
さっぱりとした口当たり。

1本 380円



スリム食パン 桃

果肉とともに焼き上げました。桃の香
りと、とろりとした果肉が瑞々しい、
デザートのような食パンです。

1本 380円



あ
ん
ぱ
ん

パンには珍しい
「黄味餡」
しっとりクリーム

餡に負けない
しっかりとした
天然酵母のパン生地

和菓子屋の 黄味あんパン

白餡に卵の黄味を加えて作る「黄味餡」は和菓子屋
ならではの。パンに合わせる「あんこ」としては珍し
いかもしれませんが、ほっこり優しい味わいが意外
にも良く合います。

1個 150円



和菓子屋の あんパン

あんこの美味しいあんパンを目指しました。
十勝産小豆の豊かな風味をいかすのは
天然酵母の生地。
餡はもちろん、
パン生地にもこだわっています。

1個 150円



ス
リ
ム
食
パ
ン

スリム食パン ラムレーズン

ラム酒につけたレーズンは
酸味もほど良く
焼くことで、やさしく
パン生地になじんでいます。

1本 380円



スリム食パン ピザコーン

トウモロコシと
たっぷりのトマトソース、
仕上げにチーズをのせて
こんがり焼き上げました。

1本 380円



スリム食パン 塩バター

ほんのり甘みのある生地に、国産バター
の豊かな風味と塩気がほど良くマッチ、
後引く美味しさです。

1本 380円



スリム食パン カフェオレ

香り高いコーヒークリームをパン生地に
練り込んでいます。所々に散らした
ほろ苦いコーヒーゼリーがアクセント。

1本 380円



café au lait