

くさぶえの
やきたてパン カタログ



ご注文はお電話もしくは FAX にて承ります。



社会福祉法人草笛の会

草笛共同作業所

〒437-1521 静岡県菊川市上平川 7-1

TEL.0537-73-5239 / FAX.0537-73-5337



110 円

くるみパン（2個）

くるみローストを入れて
香ばしく焼き上げました。



110 円

レーズンパン（2個）

レーズンの洋酒漬けを入れた
ふんわり優しい味のパンです。



110 円

粗挽きチョリソー

フランスパン生地でハバネロを
練り込んだ旨辛チョリソーを
包みました。



110 円

おさつフランス 1/2

おさつフランスのハーフサイズ。
ダイスカットのおさつがタップリ！



110 円

めんたいポテト

明太子とポテトを和えて
平たいパン生地に乗せました。



130 円

カスタードクリームパン

ふんわりやわらかなパン生地で
甘いクリームを包みました。



130 円

ピーナッツコッペパン

昔懐かしいコッペパンに
粒入りピーナッツクリームを入れました。



130 円

小倉あんぱん

十勝産小豆を使った
昔ながらのあんぱんです。



130 円

メープルクロワッサン（3個）

香ばしく焼いたクロワッサンに
メープルシロップを塗りました。



130 円

五色豆ぱん

国産の青えんどう豆・金時豆・白花芸豆・栗豆・
赤えんどう豆がたっぷり入ったパンです。



130 円

クランベリーとクリームチーズ

ブルーベリーを練りこんだ生地に
クランベリーとクリームチーズを入れました。



130 円

抹茶と五色豆

抹茶を練りこんだ生地に
五色豆を入れました。



130 円

クイニーアマン

フランスの洋菓子クイニーアマンに
粉糖をたっぷりまぶしました。



130 円

クイニーアマンオレンジ

クイニーアマンに甘酸っぱい
オレンジピールを刻んで入れました。



130 円

シナモンロール

デニッシュ生地にしナモンシュガーを
混ぜフワッと焼き上げました。



130 円

練乳コッペパン

昔懐かしいコッペパンに
練乳クリームをたっぷり入れました。



130 円

フランククロワッサン

クロワッサン生地にポークフランクを
丸ごと1本入れました。



150 円

フランクフルト

粗挽きポークのフランクフルトに
チーズとケチャップをトッピング。



150 円

ピザパン

ピザソースとチーズ、玉ねぎの
組み合わせが絶品のピザパンです。



150 円

クラッシュエッグカレー

スパイシーなカレーと
クラッシュエッグを入れました。



150 円

焼きチーズカレー

カレー入りパンにゴーダチーズが
程良くマッチしたパンです。



150 円

カマンベール

もちっとした生地にカマンベールチーズを
沢山入れました。



150 円

白いハムチーズ

白いソフトなパン生地に
ロースハムとクリームチーズを入れました。



150 円

メロンパン

外はサククリ、中はフワッと
ほんのり甘い、昔ながらのメロンパン。



150 円

カスタードホーン

ホーン型のパンにカスタードを絞り込み
チョコとアーモンドをトッピング。



150 円

クッキーフロマージュ

フロマージュ生地にクッキー生地を乗せ
薄く焼き上げました。



150 円

ストロベリーカスタード

イチゴジャムとカスタードクリームの入った
見た目も可愛いパンです。



150 円

ヨーグルトデニッシュ

甘酸っぱいヨーグルトクリームの上に
スライスオレンジのシロップ漬けをのせました。



150 円

甘夏デニッシュ

デニッシュ生地に爽やかな甘みの
甘夏みかんを乗せました。



150 円

あんころもちデニッシュ

デニッシュ生地のパンに
あんころもちを入れました。



150 円

アップルカスタード

しっとりとしたデニッシュ生地に
刻みリンゴとカスタードクリームがたっぷり。



150 円

スイートコーン

スイートコーンとマヨネーズの
相性がバッチリな調理パン。



150 円

エッグフランクパン

フランクフルトにクラッシュエッグをのせ
ケチャップをトッピングしました。



150 円

ダブルチーズパン

キューブチーズと
エダムパウダーチーズの香ばしいパン。



150 円

てりちきマヨポテト

マッシュポテトと照り焼きチキンに
マヨネーズをトッピングしたパンです。



150 円

スイートポテトパイ

濃厚なスイートポテト餡を
パイ生地で包みました。



150 円

きのこことベーコンのグラタンパン
ふんわりした食パン生地になしめじと舞茸
ベーコンとグラタンソースをトッピング。



150 円

スイートアップル
カスタードクリームと
角切りリンゴをロールしました。



150 円

克蘭ベリーオレンジ
洋酒漬け克蘭ベリーとオレンジピールを
クリームチーズフィリングとロールしました。



150 円

アップルパイ
国産リンゴを
サクッと軽いパイ生地で包みました。



150 円

駿河シャモパン
草笛で育てた駿河シャモハムを使用。
ブラックペッパーがアクセントです。



150 円

クロワッサンアモンド
クロワッサン生地の中と外にアモンドクリームを
使用しサクッと焼き上げました。



150 円

クロワッサンショコラ
クロワッサン生地の中に板チョコを入れ
サクッと焼き上げました。



190 円

マロンデニッシュ
和栗クリームとカスタードクリームに
栗の甘露煮をのせました。



190 円

ブルーベリーデニッシュ
カスタードとアモンドクリームの上に
シロップ漬けブルーベリーをのせました。



190 円

ストロベリーデニッシュ
カスタードクリームの上にシロップ漬け
いちごをのせました。



190 円

洋梨デニッシュ
カスタードクリームとアーモンドクリームの上に
シロップ漬け洋梨をのせました。



にこちゃん

いつもくさぶえの美味しいパンを食べて
にこにこしている女の子。
くさぶえマークの髪留めがチャームポイント。



220 円

竹炭ソフトフランス

ソフトなフランスパン生地に竹炭が練り込んであります。※木曜限定パンです。



220 円

もちりブレッド

湯ごね製法のパン。
もちもちした食感が日本人好みます。



おさつフランス

フランスパンの生地にダイスカットのさつまいもをタップリ入れました！



バタール

長時間発酵させた香り豊かなフランスパンです。

250 円



竹炭バタール

フランスパンに食用微粉末竹炭を混ぜて焼き上げました。※木曜限定パンです。

250 円



260 円

食パン

生クリームを生地に練りこんだ、しっとり柔らかな食パンです。



260 円

もちり食パン

湯ごね製法のもっちりとした食パンです。
何もつけずそのまま食べても美味しいです！



270 円

ライ麦パン

ライ麦粉を使わず、小麦粉生地にライ麦の粒を練りこんで焼き上げたハードパン。



ノア 320 円

フランスパン生地に香ばしいくるみローストをとにかくた〜っぷり入れちゃいました！
※金曜日限定パンです。



ノア 1/2 (ハーフ) 160 円

ノアではちょっと多いのよね…と言う方に。
食べきりサイズも作ります。
※金曜日限定パンです。

パンのご注文について

別紙注文書を使用してご注文ください。
お届け日の1週間前までにお願い致します。
ご注文はお電話もしくはFAXにて承ります。
ご不明点はお気軽にお問合せください。

〒437-1521 静岡県菊川市上平川 7-1
TEL.0537-73-5239 / FAX.0537-73-5337



社会福祉法人草笛の会

草笛共同作業所