

## お茶に合うパン商品ご紹介

草笛共同作業所のパン工房では毎日、パンを手作りしています。添加物をほとんど使用せず、選び抜かれた安全で良質な食材を使用しています。そしてゆっくり時間をかけて生地を発酵させて焼き上げています。スローで大量生産はできませんが、丁寧な手作り工程でパン本来の香ばしさや食感をお楽しみいただけます。

商品名	商品紹介	卸価格 (税込み)	小売希望価格 (税込み)	主材料	備考
お茶フィーユ		96円 【1個】	120円	強力粉、薄力粉、砂糖、無塩バター、生クリーム、イースト、脱脂粉乳、塩、抹茶、茶葉、煎茶餡	生地にお茶を練り込み、餡もお茶味。お茶の香りと甘味がマッチしたご当地ならではの逸品です。お茶は丸山製茶様のもを使用しています。
抹茶大納言		112円 【1個】	140円	小麦粉、小豆、砂糖、卵、無塩バター、イースト、煎茶餡、塩、抹茶	抹茶カスタードと国産小豆をロールインし、上から抹茶を振り掛けました。まるでケーキの様な上品な甘さです。茶粉は丸山製茶様のもを使用しています。
かのころーフ		168円 【1個】	210円	強力粉、薄力粉、砂糖、無塩バター、生クリーム、イースト、脱脂粉乳、塩、抹茶、茶葉、煎茶餡、かのころ	生地にお茶を練り込み、中にはお茶餡と国産かのこ豆をたっぷり入れたふんわりやわらかなパンです。お茶は丸山製茶様のもを使用しています。
ラスク 【プレーン・抹茶】		168円 【7～8枚】	各210円	【プレーン】小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・バター・塩・ドライイースト・モルトシロップ 【抹茶】小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・バター・塩・ドライイースト・モルトシロップ・抹茶	手作りのフランスパンから作られた香ばしいラスク。プレーン味と抹茶味の2種類があります。抹茶味に使用しているのは丸山製茶様のもです。
おいもパン		96円 【1個】	120円	さつまいもペースト、小麦粉、砂糖、卵、バター、イースト、塩、シナモン	おいものような形をしたパンです。味も中味はおいも餡、外はシナモンがかかっています。和菓子のような風合いのパンです。
モンブラン		112円 【1個】	140円	小麦粉・アーモンドクリーム・栗・砂糖・卵・クルミ。生イースト・塩	栗とくるみの入ったパン生地で焼き上げ、仕上げに真っ白な粉糖をかけました。名前の通り雪化粧した山のようなパンです。
カメロンパン		144円 【1個】	180円	小麦粉・砂糖・卵・無塩バター・イースト・塩・チョコクリーム	カメの形をしたメロンパン。中にはチョコクリームが入っています。手足をかたどったパン部分も香ばしく弾力のある食感をお楽しみいただけます。
アマンドマロン		144円 【1個】	180円	小麦粉・無塩バター・生イースト・卵・生クリーム・脱脂粉乳・塩・栗	外はさくっとしたパイ生地で、中はカスタードクリームとアマンドクリーム、そして、栗が丸ごと1個入っています。ケーキのように甘いパンです
竹炭ソフトフランス		168円 【1個】	210円	小麦粉・砂糖・無塩バター・ドライイースト・塩・脱脂粉乳・竹炭	フランスパンの生地の中に竹炭を練りこんだ真っ黒なパン。上にはケシの実をまぶしてあります。竹の有効利用という観点から作られています。サンドイッチ等にもお使いいただけます。
おさつフランス		168円 【1個】	210円	強力粉、薄力粉、砂糖、脱脂粉乳、無塩バター、塩、ドライイースト、塩、さつまいも、芥子の実	フランスパンの生地の中に、角切りのさつまいもをたっぷり入れました。パンとさつまいもの食感の違いをお楽しみ下さい。程よい甘さが好評です。

記以外にも、パンの種類がございます。担当までご確認ください

社会福祉法人 草笛の会  
草笛共同作業所  
くさぶえパン工房  
菊川市上平川7-1