

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



くるみパン (2個)

¥ 130

くるみローストを入れて香ばしく焼き上げました



レーズンパン (2個)

¥ 130

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



おさつフランス1/2

¥ 130

ハーフサイズとなります。ダイスカットのおさつがタップリ



めんたいマヨ

¥ 130

明太子とマヨネーズを和えて平たいパン生地に乗せました



カスタード
クリームパン

¥ 150

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



小倉あんぱん

¥ 150

十勝産小豆を使った昔ながらのあんぱんです



メープルクロワッサン
(2個)

¥ 130

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



クイニーアマン
オレンジ

¥ 150

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



シナモンルーム

¥ 150

デニッシュ生地にシナモンシュガーを混ぜフワッと焼き上げました



フランク
クロワッサン

¥ 150

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



練乳コッペパン

¥ 150

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



ピザパン

¥ 170

ピザソースとチーズ、玉ねぎの組み合わせが絶品です



フランクフルト

¥ 170

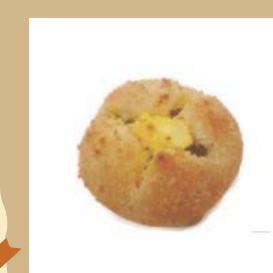
粗びきポークのフランクフルトにチーズとケッチャップをトッピング



焼きチーズカレー

¥ 170

カレー入りパンにゴータチーズが程よくマッチしたパンです



クラッシュ
エッグカレー

¥ 170

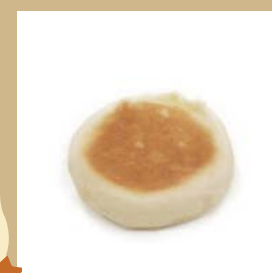
スパイシーなカレーとクラッシュエッグを入れました



白いハムチーズ

¥ 170

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



カマンベール

¥ 170

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



クロワッサン
アマンド

¥ 170

クロワッサン生地の中と外にアマンドクリームを使用しサクッと焼き上げました



エッグフランクパン

¥ 170

フランクフルトにクラッシュエッグをのせてケッチャップをトッピングしました



アップルカスタード

¥ 170

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



メロンパン

¥ 170

外はサクリ、中はフワッとほんのり甘い昔ながらのメロンパン



ヨーグルト
デニッシュ

¥ 170

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



クロワッサン
ショコラ

¥ 170

クロワッサン生地の中
に板チョコを入れ
サククリと焼き上げ
ました



ストロベリー
カスタード

¥ 170

イチゴジャムとカス
タードクリームの入
った見た目も可愛ら
しいパンです



てりやきチキン

¥ 170

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



甘夏デニッシュ

¥ 210

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



ブルーベリー
デニッシュ

¥ 210

カスタードとアマンド
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



マロンデニッシュ

¥ 210

和栗クリームとカス
タードクリームに栗の甘
露煮を乗せました



ストロベリー
デニッシュ

¥ 210

カスタードクリーム
の上にシロップ漬
けイチゴを乗せました



ノア1/2 (ハーフ)

¥ 170

ノアではちょっと多い
よね…という方に、食
べきりサイズも作りま
す。限定：金



ノア

¥ 340

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。限定：金



食パン

¥ 280

生クリームを生地に
練り込んだ、しっとり
柔らかなパンです



もちり食パン

¥ 280

湯ごね製法のもっちり
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！



バタール

¥ 270

長時間発酵させて香り豊
かなフランスパンです



おさつフランス

¥ 240

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



ライ麦パン

¥ 290

ライ麦粉を使わず、
小麦粉生地にライ麦
の粒を練り込んで焼き
上げたハードパン



もちりブレッド

¥ 240

湯ごね製法のパン
もちもちした食感が
日本人好みです

パンのご注文について

別紙注文書を使用してご注文下さい

お届け日1週間前までにお願ひ致します

ご注文はお電話もしくはFAXにて承ります

ご不明な点はお気軽にお問ひ合わせくだ
さい

〒437-1521

静岡県菊川市上平川7-1

TEL:0537-73-5239

FAX:0537-73-5337

(福) 草笛の会

草笛共同作業所