

マフテリアの美味しいパン

5月 日替わりパン

毎日焼くパンのほかに、日替わりパンとしてこんなパンが登場していますよ。

黒 豆あんぱん 1個 ¥216



●まほろば自然農園の黒豆を使用した生地で黒豆大福をイメージしてこしあんを包みました。
(JAS有機強力粉、エリクサー水、有機パーム油、ホシノ天然酵母、モンゴル塩、有機こしあん、まほろば農園黒豆)

V ーズンブレッド 1山¥411



●有機レーズンに天山レーズン2種類のレーズンを使用し酸味と甘さのバランスのよいレーズンブレッドに焼き上げました。
(JAS有機強力粉、エリクサー水、有機パーム油、ホシノ天然酵母、モンゴル塩、牛乳、生クリーム、一二三糖、有機レーズン、天山レーズン、ラム酒)

限 界突破しょうがパン 1個¥216



●高知のラッキー農園にて栽培されたこだわりの有機JASショウガのパンです。
(JAS有機強力粉、JAS有機豆乳、有機パーム油、ホシノ天然酵母、限界突破しょうが、ハチミツ、一二三糖、モンゴル塩、水あめ、甘酒、JAS有機薄力粉)

ク ルミとチーズのライトライ麦パン 1個¥288



●食べやすいライ麦入りの生地には有機クルミとシュレッドチーズを入れて香ばしく焼き上げた人気のパンです。
(JAS有機強力粉、JAS有機ライ麦粉、エリクサー水、ホシノ天然酵母、有機パーム油、モンゴル塩、有機クルミ、チーズ)

V ーズン&クルミロールパン 1個¥247



●ラム漬けのレーズンとオーガニックくるみ、手作りカスタードを巻き焼き上げました。
(JAS有機強力粉、有機JAS全粒粉、有機JAS薄力粉、ホシノ天然酵母、一二三糖、牛乳、有精卵、発酵バター、オーガニックレーズン、オーガニッククルミ、ラム酒、メープルシロップ)

玉 ねぎブレッド 1山¥391



●野菜をたっぷり使用した人気の食パンシリーズ。農薬・化学肥料不使用の玉ねぎをアメ色になるまで炒め使用し、甘みと香りが引き立つブレッドです。
(JAS有機強力粉、有機パーム油、ホシノ天然酵母、エリクサー水、モンゴル塩、玉ねぎ、パセリ)

L モンクリームパン 1個¥206



●農薬・化学肥料不使用のレモンを使用したさわやかなクリームパン。これからの季節にぴったり！
(JAS有機強力粉、豆乳、有機パーム油、ホシノ天然酵母、モンゴル塩、一二三糖、有精卵、安心安全レモン、レモン果汁、ピスタチオ)

ふ っくりよもぎあんぱん 1個¥216

●まほろば自然農園にある自生する天然のよもぎを生地に練りこみ、つぶあんを包んで焼き上げました。
(JAS有機強力粉、豆乳、有機パーム油、ホシノ天然酵母、モンゴル塩、まほろば農園よもぎ、有機粒あん、有機黒ごま、有精卵)

今日のお楽しみパンが
出ているのか...

黒 豆きなこパン 1個¥268



●動物性食材を使用せず、しっとりふわふわの黒豆きなこパンです。
(JAS有機強力粉、豆乳、有機パーム油、ホシノ天然酵母、モンゴル塩、一二三糖、黒豆きな粉、有機かこのこ)

オ ートミールパン 1個¥216



●砂糖・油脂不使用。オートミールとライ麦の食物繊維たっぷりの香りの良いヘルシーパンです。
(JAS有機強力粉、有機JASライ麦粉、オートミール、石臼挽き玄米粉、有機JAS全粒粉、ホシノ天然酵母、モンゴル塩、エリクサー水、白ワインビネガー)

来店した時のお楽しみ！

