



ベカワ
みずなぎ

R8年
5月20日～

みずなぎ鹿原学園のパンをお買い上げいただき、ありがとうございます。
みずなぎ鹿原学園では、40種類のメニューをそろえております(^_^)!

電話、FAXでの御注文を承っております。
2,000円以上で舞鶴市内のみ配達が可能
です。お気軽にお問い合わせください。



あんぱん
120円

北海道十勝産の特別栽培小豆を使用した粒あんぱんです。



クリームパン
120円

カスタードクリームには、コクと深みのあるプラントたまご「森のたまご」を使っています。



くるみぱん
120円

カリフォルニア産のくるみをたっぷりりと練り込んで焼き上げました。



バター香るメロンパン
120円

バター風味たっぷりのサクサクでおいしいメロンパンです。



プレッツェル風パン
120円

ひきのある食感が特徴の生地を流石のプレッツェル型に仕上げました。



沖縄黒糖の
ナッツクイニー
140円

デニッシュ生地に沖縄黒糖とアーモンドスライス入りのシュガーマーガリンを巻き込んだ商品です。



クイニーアマン
140円

外がカリツとした生地にシュガーバターを入れて焼き上げました。



くるみ
シュガーバター
140円

くるみがたっぷり入ったパンに、シュガーバタークリームをはさみました。



リニューアル
コルネ
(チョコクリーム)
140円

コルネにカカオとミルクの風味豊かなチョコクリームを入れました。



白いクリームチーズ
140円

湯種と豆乳が入ったしっとりとした生地にクリームチーズをはさみました。



白いこしあんぱん
140円

しっとりもっちり食感の白い多加水生地、北海道産小豆のこしあんを包みました。



ハイジのチョコパン
140円

もっちり生地に、濃厚なチョコクリームをはさみました。



新
バン・アラ・クリーム
140円

プリオツシユ生地でカスタードクリームを包みました。コクがあり、まろやかでおいしいです。



棒チョコ
クロワッサン
140円

棒チョコをクロワッサン生地で巻き込んだ製品です。



黒糖クリームパン
150円

香り立つ黒糖の生地に濃厚なクリームをはさみました。



コッペパン
(あんマーガリン)
150円

ふわふわとしたコッペパンに、十勝産小豆を使用したあんことマーガリンをはさみました。



シナモンロール
150円

デニッシュ生地にシナモン風味のペーストを巻き込んだ製品です。



粒ビーナッツロール
150円

ソフトな食感の生地にビーナッツバターをふんだんに使用したクリームをはさみました。



ふじりんごパイ
150円

パイ生地に、糖漬けの高森産ふじりんごを使用したアップルパイです。



北海道メロンの
マカロンパン
150円

パン生地で北海道メロン果汁入りのクリームを包み、マカロン風のビスケット生地を被せました。



黒豚カレーパン
160円

リッチな生地に鹿児島県産黒豚カレーをはさみました。



スイーツポテトパイ
(3コ)
160円

食べやすい一口サイズのスイーツポテトパイです。



ハム&たまごパン
160円

ハムを巻き込んだ生地にたまごサラダをのせて焼き上げました。



リニューアル
ぼうしパン
(バニラクリーム)
160円

ふちがサクサクのぼうしパンにバニラクリームをはさみました。



新
焼きそばパン
160円

ふわふわとしたコッペパンに、しっかりと味付けの焼きそばをはさみました。



リニューアル
あんデニッシュ
(バニラクリーム)
170円

デニッシュ生地に北海道産小豆を使ったあんことバニラクリームをはさみました。



チーズフランス
170円

フランスパン生地に、サイコロチーズをたっぷり入れて焼き上げました。



ツナコーンパン
170円

フランスパン生地に、味わい深いツナサラダとコーンをはさみました。



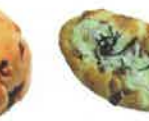
ポテサラパン
170円

ポリウームのある生地にいつもの風味と存在感を感じられるポテサラをのせました。



メープルナッツベーク
(クリームチーズ)
170円

メープルジャムと4種のナッツを練り込んだベークルに、クリームチーズをはさみました。



照り焼きチキンパン
180円

ポリウームのある生地に、ジューシーな照り焼きチキンと玉ねぎをのせて焼き上げました。



ベーコンエビ
180円

フランスパン生地でベーコンを巻き込み、ブラックベツパーでスパイスに仕上げました。



ウィンナーロール
190円

パリッとした食感のウィンナーをソフトな生地で包みました。



たまごとベーコンのビザ
190円

パリパリ食感の生地にたまごサラダとベーコン、ピーマン、チーズを乗せて焼き上げました。



ガーリック
ウィンナー
200円

パリパリ食感の生地に、ウィンナーをのせて、んにくとマスタードで味付けしました。



コーヒーレーズン
ブレッド
220円

コーヒー味の生地にレーズンをはさみ焼き上げました。

大人気!!



フランスパン
240円

大きく食べ応えのあるフランスパンです。



黒豆スイートブレッド
280円

鹿原学園の看板商品!! 甘い生地に黒豆を練り込んで焼き上げました。



ホテル食パン
580円

生地にバタークリームを練り込んだリッチな山型食パンです。



小麦の匠
580円

もっちりとした食感で淡い甘さと繊細な味わいが特徴です。

各種クッキー



プレーン・ココア・きなこ・紅茶・ミックス
型抜きクッキー 各160円

クッキーは数量に限りがございますので、多数のご注文の際は電話・Faxにてご連絡ください。



アーモンドチユール
200円



黒糖スティック
160円



プレーン180円



ココア180円

抹茶200円

京都府舞鶴市字鹿原209-3

みずなぎ鹿原学園内

cocoかわら

TEL~0773-63-5030

FAX~0773-65-4038

営業時間 10:00~15:30

定休日~日、祝日

(土曜日は不定休となります)



ご注文書

お名前 _____ 様

2026.5.20～6.19まで

納品日 _____ 月 _____ 日 _____ 曜日

ベーカリーみずなぎかわら
電話 0773(63)5030
FAX 0773(65)4038

2000円以上で配達可能です。

※配達をご希望の方は、ご住所とお電話番号をご記入ください。

ご住所 _____ お電話番号 _____

※月～木曜日のご注文は、翌日のお渡しとなります。なお、金・土曜日のご注文は、月曜日となります。

《納品希望日の前日の午前11時までにご注文をお願いいたします》

※注文用紙は、毎月20日に変更いたしますのでご了承下さい。

各種パン（★のついているパンは新商品、○は価格変更商品です）

品名	単価(円)	個数	合計	品名	単価(円)	個数	合計
食パン小麦の匠	580			★北海道メロンのマカロンパン	150		
ホテル食パン	580			青森県産ふじりんごのパイ	150		
スイートブレッド(黒豆)	280			コッペパン(あん・マーガリン)	150		
フランスパン	240			粒ピーナッツロール	150		
コーヒーレーズンブレッド	220			黒糖クリームパン	150		
ガーリックウインナーフランス	200			シナモンロール	150		
ウインナーロール	190			★白いこしあんぱん	140		
たまごとベーコンのピザ	190			★パンアラクレーム	140		
★てりやきチキンパン	180			★沖縄黒糖のナッツクイニアマン	140		
ベーコンエピ	180			ハイジのチョコパン	140		
メープルナッツベークル(クリームチーズ)	170			白いクリームチーズ	140		
ポテサラパン	170			くるみシュガーバター	140		
チーズフランス	170			棒チョコクロワッサン	140		
あんデニッシュ(バニラ)	170			クイニアマン	140		
ツナコーンパン	170			チョココルネ	140		
★焼きそばパン	160			★プレッツェル風パン	120		
黒豚カレーパン	160			くるみぱん	120		
スイートポテトパイ(3個)	160			バター香るメロンパン	120		
ハム&たまごパン	160			あんぱん	120		
ほうしパン(バニラ)	160			クリームパン	120		

クッキー プレーン	160			ミックスクッキー	160		
クッキー きな粉	160			黒糖スティック	160		
クッキー ココア	160			アーモンドチュイール	200		
クッキー 紅茶	160			ココロサブレ(プレーン)	180		

合計 _____ 円