

R8年
5月~



おにぎりパン
(明太チーズ)
100円

もちもちの生地をおにぎりの形にしました。明太チーズが入っています！



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」を



くすみぱん
120円

カリフォルニア産のくみをつぶ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行のプレッツェル型に仕上げました。



クイニーアマン
140円

テ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アマンを巻き込んだ商品です。



クイニーアマン
140円

カリツとした生地にシュガーバターを入れて焼き上げ



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が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クリームをはさみました。



リニューアル
白いこしあんぱん
140円

しっとりもちり食感の白い多加水生地に、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

もちもち生地に、濃厚なチョコクリームをはさみました。



パン・アラ・クリーム
140円

プリオッシュ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
150円

棒チョコをクロワッサン生地で巻き込んだ製品です。



コッペパン
(あんマーガリン)
150円

さつくり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

テ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。



粒ピーナツロール
150円

ソフトな食感の生地にピーナ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、糖漬けの青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産黒豚カレーをはさみました。



スイーツポテトパイ
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

さつくり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
あんテニッシュ
(バニラクリーム)
170円

テ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巻き込みました。



ポテサラパン
170円

ポリウムのある生地にいも風味と存在感を感じられるポテサラダをのせました。



メープルナッツベーグル
(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グルに、クリームチーズをはさみました。



黒豆パン
180円

黒豆をどっさり混ぜ込み焼き上げました。黒豆の香ばしい香り食感が味わえます。



新
照り焼きチキンパン
180円

ポリウムのある生地に、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、ブラックペパーでスパイスに仕上げました。



ウインナーロール
190円

パリッとした食感のウイ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ピザ
190円

パリパリ食感のピザパン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
ウインナー
200円

パリパリ食感の生地に、ウインナーをのせて、にんにくと粒がらして味付けしました。



コーヒーレーズン
ブレッド
220円

コーヒー生地にレーズンをはさみ焼き上げました。



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。



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

もちもちとした食感で甘い甘さと端麗な味わい特徴です。



由良川クッキー
100円

赤岩高原のたまごを使ったバター風味豊かなクッキーです。



みずなぎラスク
160円

フランスパン生地にシュガーバターを塗り、カリカリに仕上げたラスクです。

クッキー・ラスク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。



お問い合わせ
京都府舞鶴市宇丸田小字天神375-1
みずなぎ丸田学園 Tel 0773-82-9500
Fax 0773-82-9501

パン注文用紙

ベーカリー・カフェ マール

FAX (0773) 82-9501

(令和8年5月18日～)

ご注文者 氏名 _____

ご注文者 住所 _____

TEL _____ FAX _____

ご注文日 月 日 () 納品希望日 月 日 ()

★FAX注文の場合、受信 確認のための返信を希望されますか? はい ・ いいえ

		単 価	個数	計		単 価	個数	計
1	おにぎりパン (明太チーズ)	100			23	ハム&たまご	160	
2	あんパン	120			◎ 24	ほうしパン (バニラクリーム)	160	
3	クリームパン	120			◎ 25	焼きそばパン	160	
4	くるみぱん	120			◎ 26	あんデニッシュ (バニラクリーム)	170	
5	バター香るメロンパン	120			27	チーズフランス	170	
◎ 6	プレッツェル風パン	120			28	ツナコーンパン	170	
◎ 7	沖縄黒糖のナッツクイニー	140			29	ポテサラパン	170	
8	クイニーアマン	140			30	メーブルナッツバーグ (クリームチーズ)	170	
9	くるみシュガーバター	140			31	黒豆パン	180	
◎ 10	コルネ (チョコクリーム)	140			◎ 32	てりやきチキンパン	180	
11	白いクリームチーズ	140			33	ベーコンエピ	180	
12	ハイジのチョコパン	140			34	ウインナーロール	190	
◎ 13	白いこしあんぱん	140			35	たまごとベーコンのピザ	190	
14	パン・アラ・クレーム	140			36	ガーリックウインナー	200	
15	棒チョコクロワッサン	140			37	コーヒーレーズンブレッド	220	
16	コッパン (あんマーガリン)	150			38	フランスパン	240	
17	シナモンロール	150			39	ホテル食パン	580	
18	粒ピーナッツロール	150			40	小麦の匠	580	
19	ふじりんごパイ	150			41	安寿飴	280	
◎ 20	北海道メロンのマカロン	150			42	由良川クッキー	100	
21	黒豚カレーパン	160			43	みずなぎラスク (プレーン)	160	
22	スイートポテトパイ (3コ)	160						
合計					円	領収済 未収		

◎…新商品

〈ご注文について〉

★ご注文は、納品日前日の午前中までをお願い致します。納品は、月曜日～金曜日の午後となります。クッキーと飴、ラスクにつきましては、多数ご注文の際は早目にご連絡を下さい。



みずなぎ丸田学園 (ベーカリー・カフェ マール)

〒624-0955 舞鶴市字丸田小字天神375-1

TEL (0773) 82-9500 FAX (0773) 82-9501

毎度ありがとうございます スタッフ一同