



**ベカリ** R8年  
**みずなぎ** 6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。お気軽にお問い合わせください。

インスタ  
始めました。  
ぜひ見て下さい

©MIZUNAGI K

**新**



- もちパナミニパン (2コ) 110円**  
白いパン生地にもち生地とパナクリュームを絞ったミニパンです。
- 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入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。
- クイニアマン 140円**  
外がカリッ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生地に、シュガーバタークリームをはさみました。
- 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、濃厚なチョコレートクリームをはさみました。
- パン・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。
- 粒ピーナッツロール 150円**  
ソフトな食感の生地にピ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。
- 青森県産ふじりんごパイ 150円**  
パイ生地に、糖漬けの青森県産ふじりんごを使用したアップルパイです。
- 北海道メロンのマロンパン 150円**  
生地に北海道メロン果汁入りクリームを包み、マロン風味スケッチ生地を被せました。
- 塩バターミルクパン 160円**  
濃厚な風味の塩バターパンに、北海道産の練乳を使用したミルククリームをはさみました。
- 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。
- スイートポテトパイ (3コ) 160円**  
食べやすい一口サイズのスイートポテトパイです。
- 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。
- 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。
- 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。

**新**



- アップルカスタードテニッシュ 170円**  
テニッシュ生地に、カスタードクリームとリンゴを乗せて焼き上げました。
- 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ささみました。
- チョコバナナベークル (カスタード) 170円**  
甘熟王のバナナペーストとチョコチップを練り込んだベークルにカスタードクリームをはさみました。
- 明太子ポテトパン 170円**  
ポリウムのある生地にピリっと辛い明太子ポテトをはさみました。
- てりやきチキンパン 180円**  
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、ブラックペッ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。
- 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ささみました。

大人気 御礼!!



- 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。
- スイーツブレッド黒豆 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端麗な味わいが特徴です。

**各種クッキー**



- アーモンドチュール 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
- 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
- ココロサブレ

京都府舞鶴市宇鹿原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  
(土曜日は不定休とさせていただきます)

MAP

舞鶴高専  
志津小学校  
ニストップ 鹿原駐在所  
高浜  
じゅう八  
みずなぎ鹿原学園 金剛院  
"COCO"かわら

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。

