

R8年
6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！



もちパニラミニパン
(2コ)
110円

白いパン生地にもち生地とパニラクリ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。



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。



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、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

もちり生地に、濃厚なチョコレートクリームをはさみました。



バン・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、まろやかです。



もちチョコクロワッサン
150円

もちチョコをクロワッサン生地でき込んだ製品です。



コッペパン
(あんマーガリン)
150円

さっ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。



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。



北海道メロンのマカロパン
150円

パン生地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。



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。



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

さっくりとしたコッペパンに、しっかりとした味付けの焼きそばをはさみました。



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載せて焼き上げました。



あんテニッシュ
170円

テニッシュ生地に北海道産小豆を使ったあんことパ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。



バナナチョコベグル
(カスタード)
170円

バナナペーストとチョコチップを入れた生地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ッと辛い明太子ポテトをはさみました。



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と食感が味わえます。



照り焼きチキンパン
180円

ボリュームのある生地に、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、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

もちりとした食感で淡い甘さと端麗な味わいが特徴です。



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・Faxy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6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	ほうしパン (バニラクリーム)	160			
◎ 2	もちバニラミニパン (2コ)	110			24	焼きそばパン	160			
3	あんパン	120			25	あんデニッシュ (バニラクリーム)	170			
4	クリームパン	120			26	チーズフランス	170			
5	くるみぱん	120			27	ツナコーンパン	170			
6	バター香るメロンパン	120			◎ 28	明太子ポテトパン	170			
7	クイニーアマン	140			◎ 29	チョコバナナベークル (カスタード)	170			
8	くるみシュガーバター	140			◎ 30	アップルカスタードデニッシュ	170			
9	コルネ (チョコクリーム)	140			31	黒豆パン	180			
10	白いクリームチーズ	140			◎ 32	照り焼きチキンパン	180			
11	ハイジのチョコパン	140			33	ベーコンエピ	180			
12	白いこしあんぱん	140			34	ウインナーロール	190			
13	パン・アラ・クレーム	140			35	たまごとベーコンのピザ	190			
14	棒チョコクロワッサン	140			36	ガーリックウインナー	200			
15	コッパン (あんマーガリン)	150			37	コーヒーレーズンブレッド	220			
16	粒ピーナッツロール	150			38	フランスパン	240			
17	ふじりんごパイ	150			39	ホテル食パン	580			
18	北海道メロンのマカロン	150			40	小麦の匠	580			
◎ 19	塩バターミルクパン	160			41					
20	黒豚カレーパン	160			42	由良川クッキー	100			
21	スイートポテトパイ (3コ)	160			43	みずなぎラスク (プレーン)	160			
22	ハム&たまご	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