



ミニマンゴーパン (2コ)

110円

生地にマンゴー入りのクリームを巻き込んだ商品です。



もちバニラミニパン (2コ)

110円

白いパン生地にもち生地とバニラクリームを絞ったミニパンです。



あんぱん

130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

130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

130円

カリフォルニア産のくるみをたっぷり絡り込んで焼きました。



バター香るメロンパン

130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。



ブルーベリーパン (クリームチーズ)

130円

糖漬ブルーベリーを練りこんだ生地にクリームチーズをはさみました。



クイニーアマン

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

満福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。



白いごしあんぱん

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巻き込んだ商品です。



パン・アラ・クリーム

150円

プリオツシコ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。



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アップルパイです。



青森県産ふじりんごパイ

160円

パイ生地に、糖漬の青森県産ふじりんごを使用したアップルパイです。



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。



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ました。



ぼうしパン (リコッタクリーム)

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。



アップルカスタードデニッシュ

170円

デニッシュ生地に、カスタードクリームとリンゴを乗せて焼きました。



あんデニッシュ (リコッタクリーム)

170円

デニッシュ生地に北海道産小豆を使ったあんこを包みました。



スイートポテトパイ (3コ)

170円

食べやすい一口サイズのスイートポテトパイです。



タコスチーズナン

170円

もっちりとしたナン生地に、ピリッと辛いタコスフィリングを乗せて焼きました。



チョコバナナベグル (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グ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

ポリウー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。



チーズフランス

180円

フランスパン生地に、チーズクリームをたっぷり入れて焼きました。



ツナコーンパン

180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たっぷり入れて焼きました。



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ました。



夏野菜カレーパン

180円

生地に、コクと旨みのあるカレーと夏野菜を乗せて焼きました。



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。



ウイナーロール

190円

パリッとした食感のウイナーをソフトな生地で包みました。



黒糖ブレッド

190円

香ばしく焼いた黒糖生地を2つ合わせた満足感のあるパンです。



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ました。



ガーリックウイナー

200円

パリパリ食感の生地に、ウイナーをのせて、にんにくマスタードで味付けしました。

大人気 御礼!!



フランスパン

250円

大きく食べ応えのあるフランスパンです。



スイートブレッド黒豆

300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ました。



ホテル食パン

600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

600円

もっちりとした食感で淡い甘さと端麗な味わい特徴です。

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。



アーモンドチョコレート 200円

プレーン180円 ココア180円



黒糖スティック 160円

抹茶200円

お問い合わせ

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
(土曜日は不定休となります)

MAP



ご注文書

お名前 _____ 様

2026.7.20～8.19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。 配達時間 _____ 時頃

※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	600			焼きそばパン	160		
○ホテル食パン	600			塩バターミルクパン	160		
○スイートブレッド（黒豆）	300			ハム&たまごパン	160		
○フランスパン	250			○青森県産ふじりんごのパイ	160		
ガーリックウインナーフランス	200			粒ピーナッツロール	150		
★黒糖ブレッド	190			○パンアラクレーム	150		
ウインナーロール	190			○棒チョコクロワッサン	150		
たまごとベーコンのピザ	190			白いこしあんぱん	140		
てりやきチキンパン	180			クイニーアマン	140		
ベーコンエピ	180			ハイジのチョコパン	140		
★夏野菜カレーパン	180			白いクリームチーズ	140		
○チーズフランス	180			くるみシュガーバター	140		
○ツナコーンパン	180			チョココルネ	140		
★タコスチーズナン	170			★ブルーベリーパン（クリームチーズ）	130		
あんデニッシュ（バニラ）	170			○くるみぱん	130		
アップルカスタードデニッシュ	170			○バター香るメロンパン	130		
チョコバナナベーク（カスタード）	170			○あんぱん	130		
○スイートポテトパイ（3個）	170			○クリームパン	130		
明太子ポテトパン	170			★ミニマンゴーパン（2個）	110		
ぼうしパン（バニラ）	160			もちバニラミニパン（2個）	110		

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			アーモンドチュイル	200		
クッキー 紅茶	160			コロコロサブレ（プレーン）	180		

合計 _____ 円