

RS年 7月~



新						新					
ミニマンゴーパン (2コ)	もちバナミニパン (2コ)	あんぱん	クリームパン	くるみぱん	バター香るメロンパン	ブルーベリーパン (クリームチーズ)	クイニアマン	くるみ シュガーバター	コルネ (チョコクリーム)	白いクリームチーズ	白いこしあんぱん
110円	110円	130円	130円	130円	130円	130円	140円	140円	140円	140円	140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。	白いパン生地にもち生地とバナナクリームを絞ったミニパンです。	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。	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」を使っています。	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。	バター風味たっぷりのサクサクでおいしいメロンパンです。	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。	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。	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。	しっとりもっ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	バン・アラ・クリーム	棒チョコ クロワッサン	粒ピーナツロール	青森県産 ふじりんごパイ	塩バターミルクパン	ハム&たまごパン	ぼうしパン (バナナクリーム)	焼きそばパン	アップルカスタード デニッシュ	あんデニッシュ (バナナクリーム)	スイートポテトパイ (3コ)
140円	150円	150円	150円	160円	160円	160円	160円	160円	170円	170円	170円
もっちり生地に、濃厚なチョコクリームを巻きました。	ブ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。	棒チョコをクロワッサン生地で巻き込んだ製品です。	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。	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。	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。	ふちがサクサクのぼうしパンにバナナクリームをはさみました。	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。	デ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。	デニッシュ生地に北海道産小豆を使ったあんことバナナクリームをはさみました。	食べやすい一口サイズのスイートポテトパイです。

新						新				新	
タコスチーズナン	チョコバナナベール (カスタード)	明太子ポテトパン	チーズフランス	ツナコーンパン	照り焼きチキンパン	夏野菜カレーパン	ベーコンエビ	ウイナーロール	黒豆パン	黒糖ブレッド	たまごとベーコンのピザ
170円	170円	170円	180円	180円	180円	180円	180円	190円	190円	190円	190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上げました。	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。	ボリュ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。	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。	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。	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。	生地に、コクと旨みのあるカレーと夏野菜を乗せて焼き上げました。	フランスパン生地でベーコンを巻き込み、ブラックベツパでスパイスに仕上げました。	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。	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。	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。

ガーリックウイナー	フランスパン	ホテル食パン	小麦の匠	由良川クッキー	みずなぎラスク		
200円	250円	600円	600円	110円	180円		
パリパリ食感の生地に、ウイナーをのせて、にんにくと粒がらして味付けしました。	大きく食べ応えのあるフランスパンです。	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。 スライス承ります	もっちりとした食感で淡い甘さと端端な味わいが特徴です。 スライス承ります	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。	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

京都府舞鶴市字丸田小学天神375-1
 Tel 0773-82-9500
 みずなぎ丸田学園 Fax 0773-82-9501

パン注文紙

ベーカリー・カフェ マール

FAX (0773) 82-9501

(令和8年7月16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	ミニマンゴーパン (2コ)	110			23	あんデニッシュ (バニラクリーム)	170		
2	もちバニラミニパン (2コ)	110			◎ 24	タコスチーズナン	170		
3	あんパン	130			25	明太子ポテトパン	170		
4	クリームパン	130			26	チョコバナナベグル (カスタード)	170		
5	くるみぱん	130			27	アップルカスタードデニッシュ	170		
6	バター香るメロンパン	130			28	チーズフランス	180		
◎ 7	ブルーベリーパン (クリームチーズ)	130			29	ツナコーンパン	180		
8	クイニーアマン	140			30	照り焼きチキンパン	180		
9	くるみシュガーバター	140			◎ 31	夏野菜カレーパン	180		
10	コルネ (チョコクリーム)	140			32	ベーコンエピ	180		
11	白いクリームチーズ	140			33	黒豆パン	190		
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	150			◎ 36	黒糖ブレッド	190		
15	棒チョコクロワッサン	150			37	ガーリックウインナー	200		
16	粒ピーナッツロール	150			38	フランスパン	250		
17	ふじりんごパイ	160			39	ホテル食パン	600		
18	塩バターミルクパン	160			40	小麦の匠	600		
19	ハム&たまごパン	160			41				
20	ほうしパン (バニラクリーム)	160			42	由良川クッキー	110		
21	焼きそばパン	160			43	みずなぎラスク (プレーン)	180		
22	スイートポテトパイ (3コ)	170							
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 舞鶴市宇丸田小字天神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