



R8年
10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。
可能です。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



0177-63-5030



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練り込んで焼き上げました。



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、シュガーバターを練りこんで焼き上げました。



コルネ
(チョコホイップ)

140円

コルネにカカオとミルクの風味が豊かなチョコホイップを入れました。



白いクリームチーズ

140円

滑らかで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。



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。



ハニーフランス

150円

フランスパン生地に、マリンを練りこんで、はちみつを塗りました。



ミルクティ風デニッシュ

150円

ミルクティ、紅茶、クリーム、のどかな生地を練りこんだデニッシュです。



パン・アラ・クリーム

150円

ブリオッシュ生地に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に巻き込んだ製品です。



粒ビーナッツロール

150円

ソフトな食感の生地に、粒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。



和菓のクリームパン

150円

菓子パン生地に、熊本県産の和菓のクリームを包んだ製品です。



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。



クイーンシュー

160円

クイニーアマンの中に生チョコレートを練りこんで、シュークリーム風に仕上げました。



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上げました。



ブロッコリーと
ポロネーゼのパン

160円

生地にポロネーゼ風のフリンギングを包み、ベパンに、しっかりとブロッコリーを乗せて焼き上げました。



焼きそばパン

160円

ふわふわとしたコッのフリンギングを包み、ベパンに、しっかりと味付けの焼きそばを乗せて焼き上げました。



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アップルを乗せて焼き上げました。



あんデニッシュ
(ホイップクリーム)

170円

デニッシュ生地に北海道産小豆を使ったあんこを乗せて焼き上げました。



キャラメルホワイトベグル
(クリームチーズ)

170円

キャラメルソースとジャムチップ、ホワイトチョコのベグルにクリームチーズをはさみました。



黒豚カレーパン

170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。



ぼうしパン
(ホイップクリーム)

170円

ふちがサクサクのぼうしパンにホイップクリームをはさみました。



明太子ポテトパン

170円

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。



チーズフランス

180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

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上げました。



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。



NYチーズケーキパイ

180円

ソフトな食感のパイ生地に、クリームチーズとフリンギングをはさみました。



ベーコンエビ

180円

フランスパン生地に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。



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。



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、にんにくとマスタードで味付けしました。



コーヒーレーズン
プレート

220円

コーヒー味の生地にレーズンをはさみ焼き上げました。ボリュームたっぷりです。

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上げました。



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が淡い甘さと端正な味わいが特徴の食パンです。

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。



アーモンドチュール
200円



黒糖スティック
160円

お問い合わせ

京都府舞鶴市鹿原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



ご注文書

2026.10.20～11.19まで

お名前 様

納品日 月 日 曜日

ベーカリーみすなぎかわら
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			★ブロッコリーとボロネーゼのパン	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			★クイーンシュー	160		
★コーヒーレーズンブレッド	220			粒ピーナッツロール	150		
ガーリックウインナーフランス	200			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			ハニーフランス	150		
てりやきチキンパン	180			和栗のクリームパン	150		
ベーコンエピ	180			★ミルクティー風デニッシュ	150		
NYチーズケーキパイ	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			★チョコホイップコロネ	140		
★黒豚カレーパン	170			クイニーアマン	140		
★あんデニッシュ（ホイップ）	170			ハイジのチョコパン	140		
アップルカスタードデニッシュ	170			ブルーベリーパン（クリームチーズ）	130		
キャラメルホワイトベグル（クリームチーズ）	170			くるみぱん	130		
明太子ポテトパン	170			バター香るメロンパン	130		
★ぼうしパン（ホイップ）	170			あんぱん	130		
青森県産ふじりんごのパイ	160			クリームパン	130		

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

合計 円