ベーカリー みずなぎ

R8年
11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
@MIZUNAGI_K



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、コクと深みのあるブラント「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と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、クリームチーズを包みました。



クイニーアマン
140円
表面がかりっとしたデニッシュで、シュガーバターが染み込んで美味しさを引き立てます。



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
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。



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ーガリンをしみ込ませて、はちみつをはさみました。



ミルクティ風デニッシュ
150円
ミルクティ、紅茶クリーム入りのケーキ生地で包んだデニッシュです。



パン・アラ・クレーム
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で巻き込んだ製品です。



粒ピーナッツロール
150円
ソフトな食感の生地



青森県産ふじりんごパイ
160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。



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入れて、シュークリーム風に仕上げました。

新



シナモンロール
160円
デニッシュ生地にシナモン風味のペーストを巻き込んだ製品です。



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。



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と、ホイップクリームをはさみました。



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っと辛い明太子ポテトをはさみました。

新



スイートポテトパイ（3コ）
180円
食べやすい一口サイズのスイートポテトパイです。

新



クロワッサンクリーム
180円
クロワッサンにカスタードクリームとホイップクリームをはさみました。



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。



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フィリングをはさみました。



ベーコンエピ
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シーに仕上げました。



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。



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、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はさみ焼き上げました。ボリュームたっぷりです。



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。

大人気 御礼！！



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。
スライス承ります



小麦の匠
600円
もっちりとした食感で淡い甘さと端正な味わいが特徴の食パンです。
スライス承ります

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

アーモンドチュイール 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
ココロロサブレ

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。

お問い合わせ

京都府舞鶴市字鹿原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

2026.11.20～12.19まで

お名前　　様

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、〇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			青森県産ふじりんごのパイ	160		
ホテル食パン	600			焼きそばパン	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			★シナモンロール	160		
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			粒ピーナッツロール	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		
★スイートポテトパイ（３個）	180			クイニーアマン	140		
★クロワッサンクリーム	180			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		
あんデニッシュ（ホイップ）	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		
黒豚カレーパン	170			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