R8年 11月～

マール



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はさみました。



クイニーアマン

140円

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。



粒ピーナッツロール

150円

ソフトな食感の生地にピ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。



ハニーフランス

150円

フランスパン生地にバターをしみ込ませ、はちみつをはさみました。

新



パン・アラ・クレーム

150円

ブリオッシュ生地にまろやかなカスタードクリームを包みました。



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。

新



ミルクティー風 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を包んだデニッシュです。



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。

新



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

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 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載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。

新



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



クロワッサン（ホイップ＆カスタード）

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。



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。



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。



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。



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絞った製品です。



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。



黒豆パン

190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。



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、にんにくと粒がらしで味付けしました。

新



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

250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

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麗な味わいが特徴です。

スライス承ります

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。

由良川クッキー

110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

180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。

お問い合わせ

京都府舞鶴市字丸田小字天神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１１月１９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

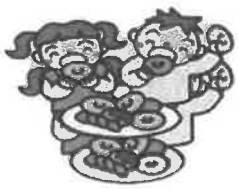
			単価	個数	計				単価	個数	計
	1	あんパン	130				23	あんデニッシュ（ホイップクリーム）	170		
	2	クリームパン	130				24	明太子ポテトパン	170		
	3	くるみぱん	130				25	アップルカスタードデニッシュ	170		
	4	バター香るメロンパン	130				26	スイートポテトパイ（３コ）	180		
	5	ブルーベリーパン（クリームチーズ）	130				27	チーズフランス	180		
	6	クイニーアマン	140				28	ツナコーンパン	180		
	7	くるみシュガーバター	140				29	照り焼きチキンパン	180		
	8	コルネ（チョコホイップ）	140				30	ベーコンエピ	180		
	9	白いクリームチーズ	140				31	ＮＹチーズケーキパイ	180		
	10	ハイジのチョコパン	140			◎	32	クロワッサン（ホイップ&カスタード）	180		
	11	ハニーフランス	150				33	黒豆パン	190		
	12	棒チョコクロワッサン	150				34	ウインナーロール	190		
	13	粒ピーナッツロール	150				35	たまごとベーコンのピザ	190		
◎	14	ミルクティー風デニッシュ	150				36	ガーリックウインナー	200		
	15	パン・アラ・クレーム	150				37	コーヒーレーズンブレッド	220		
	16	シナモンロール	160				38	フランスパン	250		
	17	クイーンシュー	160				39	ホテル食パン	600		
	18	ふじりんごパイ	160				40	小麦の匠	600		
	19	ハム&たまごパン	160				41				
	20	焼きそばパン	160				42	由良川クッキー	110		
	21	ぼうしパン（ホイップクリーム）	170				43	みずなぎラスク（プレーン）	180		
	22	黒豚カレーパン	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にお願い致します。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