



バターが香る、ふんわりとしたデニッシュ生地には糖蜜を塗った食事パンです。

① 贅沢にバターを使った デニッシュブレッド

399円(税込)

サイズ：(約)長さ17cm×幅9cm×高さ8cm

ご予約締切日	お渡し日
2 / 26 (木)	3 / 5 (木)
3 / 30 (月)	4 / 6 (月)
4 / 30 (木)	5 / 7 (木)



フランスパンに明太子フィリングを絞り、チーズクリームをサンドしました。

② 大きな明太チーズフランスパン

498円(税込)

サイズ：(約)長さ24cm×幅8cm×高さ3cm

ご予約締切日	お渡し日
3 / 2 (月)	3 / 9 (月)
4 / 2 (木)	4 / 9 (木)
-	-



宇治抹茶を使ったなめらかな抹茶テリーヌと、くちどけの良いチーズムースの2層ケーキです。

③ 抹茶テリーヌとフロマージュ のケーキ (宇治抹茶使用)

1,680円(税込)

サイズ：(約)直径13cm×高さ4cm

ご予約締切日	お渡し日
3 / 5 (木)	3 / 12 (木)
	3 / 13 (金)
	3 / 14 (土)
4 / 9 (木)	4 / 16 (木)
5 / 8 (金)	5 / 15 (金)



厳選した上級小麦粉・バター・生クリームを贅沢に使用しました。

④ ゴールドソフト

1斤

665円(税込)

サイズ：(約)長さ38cm×幅11.5cm×高さ12.5cm

3斤

1,990円(税込)

ご予約締切日	お渡し日	ご予約締切日	お渡し日
3 / 6 (金)	3 / 13 (金)	3 / 20 (金)	3 / 27 (金)
4 / 3 (金)	4 / 10 (金)	4 / 17 (金)	4 / 24 (金)
5 / 1 (金)	5 / 8 (金)	5 / 15 (金)	5 / 22 (金)



「太陽のちから」は道総研 北見農業試験場と北海道の小麦農家と連携して作り上げた小麦粉のブランドです。しっとりもちもちとした食感とトースト時の香ばしさを引き出します。まずはちぎってそのまもの食感をお楽しみください。



はちみつ入りのシフォン生地に角切りのレモンピールを練り込み、ふわふわに焼き上げました。

⑤ 太陽のちから ※生地中にハチミツを 使用しています

2斤

1,210円(税込)

サイズ：(約)長さ24cm×幅11.5cm×高さ12.5cm

ご予約締切日	お渡し日
3 / 11 (水)	3 / 18 (水)
4 / 8 (水)	4 / 15 (水)
5 / 13 (水)	5 / 20 (水)

⑥ シフォンケーキ 各種

メープル・アールグレイ

864円(税込)

サイズ：(約)直径19cm×高さ6.5cm

はちみつ

980円(税込)

※生地中にハチミツを使用しています

ご予約締切日	お渡し日
3 / 16 (月)	3 / 23 (月)
4 / 15 (水)	4 / 22 (水)
5 / 18 (月)	5 / 25 (月)



レーズンとくるみを入れた、バター風味の食事パンです。

⑦ レーズンとクルミの 塩バターブレッド

498円(税込)

サイズ：(約)直径16cm×高さ5cm

ご予約締切日	お渡し日
3 / 18 (水)	3 / 25 (水)
4 / 20 (月)	4 / 27 (月)
5 / 20 (水)	5 / 27 (水)



バター風味のサツマイモペーストにサツマイモの角切りを混ぜ、中心に食感のある林檎の蜜漬けをのせ焼き上げました。

⑧ りんごとおいものパイ

1,480円(税込)

サイズ：(約)直径14cm×高さ3cm

ご予約締切日	お渡し日
3 / 23 (月)	3 / 30 (月)
4 / 23 (木)	4 / 30 (木)
5 / 21 (木)	5 / 28 (木)