

# お品書き

※税込価格

## 加賀極

1本 1040円/半斤 520円

(小麦・乳・卵含む)

キメが非常に細かく、  
噛むほどに小麦本来の  
香ばしさと素材の深い  
甘みを強く感じられる  
最高級の食パンです。  
仕込みに水を一切使わず  
牛乳・練乳・生クリーム  
餡の【俵屋】のじろ餡を  
贅沢に使用して作りました。



## 加賀匠

1本680円/半斤340円

(小麦・乳含む)

創業当初から変わらない味。  
しっとり感を保ちつつ  
軽い口当たり仕上げ、  
もちもちとした  
力強い弾力が特徴です。  
シンプルな食パンだからこそ  
素材1つ1つの味わいが  
楽しめます。



## 牛乳

500円

(小麦・乳・卵含む)



## くり

850円

(小麦・乳・卵含む)



## まめ 750円

(小麦・乳含む)



## 鬼ぶどう 800円

(小麦・乳含む)



## ごしゅのちーず

750円

(小麦・乳含む)



## ハム 750円

(小麦・乳含む)



## 加賀棒茶

600円

(小麦・乳含む)



## 爽 (NEW)

800円

(小麦・乳含む)

生地にレモンパウダーと  
オレンジピールを練り込み、  
爽やかな瀬戸内レモンの  
チーズクリームを巻き込み  
焼き上げました。



## 山路食パン

800円

(小麦・乳・卵含む)

小松の和菓子屋松葉屋様の  
「月よみ山路」を  
デニッシュ生地に包み込み  
和栗のクリーム、栗甘露煮  
とともに焼き上げました。

※アレルギーは特定原材料7品目のみ表示しています。

※写真はイメージです。実際の出来上がり具合が多少異なる場合がございます。

■ご予約はLINE公式アカウントまたはInstagramのメッセージでも受け賜われます。



⇒LINE公式アカウント  
(お友達追加で5%割引)



⇒Instagram  
(新商品情報など配信中)

SHINDE.PAN.FUKUI

 新出製パン所  
福井分所

営業時間：11：00～売り切れ次第終了

定休日：月曜日

住所：福井市大和田2丁目511

TEL：070-2253-2727

Instagram/shinde\_pan\_fukui

