

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。

～食パン宅配サービス～



- ・3000円 (税込) 以上ご予約の方・郵便番号が〒921の金沢市内・野々市市全域
- ・前日の17:00迄のご予約可能 (※火曜日のご予約は2日前の日曜日18:00迄)
- ・宅配料660円 (税込) ・お支払い方法は現金またはpaypay




⇒LINEアカウント
(ご予約可能)



⇒Instagram
(新商品情報など配信中)

KANAZAWA_BUNKE

 新出製パン所
金沢分家

- ・営業時間: 10:00~18:00 (売り切れ次第終了)
- ・定休日: 月曜日
- ・住所: 金沢市有松5丁目9-12
- ・TEL: 070-2253-5010