

# 天然酵母パンの店 風舎 ご注文表

天然酵母パンの店 風舎  
日向市富高6522番地  
(富高小グラウンド下)

TEL 0982(54)8242

FAX 0982(50)0261

営業: 火~土曜日  
10:00~18:00

店休: 日、月  
祝、第二水曜

いつもご利用いただき、ありがとうございます。パンをお選びいただくのに、また注文いただくのに、この注文表をどうぞご利用ください。書き込んでファックスしていただいても、かまいません。ご注文をお待ちしております。

材料に含むもの		ご記入欄				ご注文数	
天塩、天然酵母は全部のパンに入っています。	洗双(糖)	お名前		ご指定日	火 水 木 金 土		
	なたね(油)	お電話					
	卵	限定曜日	価格				午前・午後
	バター、マーガリン						
食パン	糖・油		330		試行錯誤でたどり着いた風舎の定番		
レーズン食パン	糖・油		440		オーガニックレーズンたっぷり使用		
野さい食パン	糖・油		440		季節の野菜をトーストやサンドに		
くるみパン	糖		220		有機くるみをたっぷり使用		
玄米パン	糖	木	220		有機玄米使用		
ごまパン	糖	金	220		ゴマの香ばしさが何とも言えません。		
ライ麦パン		水	220		ビタミン、ミネラル、食物繊維たっぷり		
黒ライ	糖	木	220		見た目と味のギャップに驚き		
カンパーニュ		火	550		フランス生まれの田舎パン 全粒粉使用		
全粒粉フランス		火	160		食物繊維が小麦粉の約3倍 独特の風味		
ふわふわチーズ	糖卵バ		110		テーブルロール生地にはチーズをかぶせました。		
黒パン	糖・油		160		沖縄の黒糖が、「アレツ、中にも」(10月~3月)		
じゃりパン	糖油バマ		160		これって宮崎県発祥って知ってました?		
テーブルロール	糖卵マ		55		好きな食材をはさんで朝食、おやつに		
レーズンロール	糖・卵		55		オーガニックレーズン使用		
ちび太くん	糖油卵バ		44		いもあん、小豆あんあり。一口サイズ		
レーズンパン	糖・油		110		オーガニックレーズン使用		
フランスパン		火・水	110		日本伝統の海塩 海の精 使用		
チーズフランス		火・水	130		風舎のジャコおじさんが一番好きだと豪語しております		
クロワッサン	糖卵バマ		110		(水~金曜日のみ)		
野さいパン	糖・油		110		日替わりで有機野さいを練り込んだヘルシーパン		
あんぱん	糖卵バ		110		椎葉産有機小豆で作った特製あん入り		
黒糖ナッツ	糖卵バ		110		有機くるみ、黒砂糖を包んだ人気No.1		
メロンパン	糖卵バマ		110		皮がパリッとしておいしい。		
ブール	糖卵バ		110		発酵バターを包み込んだパン		
クリームパン	糖卵バマ		110		良質の牛乳による自家製カスタードクリーム		
ジャムパン	糖卵バ		110		季節の味覚をジャムにしてたっぷり		
クリームチーズ	糖卵バ		110		クリームチーズに黒砂糖を混ぜた程よい甘さ		
いもあん	糖・油・卵		110		黒パン生地でもあんを包んでいます。(10月~3月)		
いもチーズ	糖卵バ		110		いもあんとチーズの組み合わせが絶妙(10月~3月)		
フルーツクレーター大		火	500		全粒粉の生地にはドライフルーツ・くるみが一杯		
フルーツクレーター小		火	280		"		
ベーグルサンド	糖卵バマ		220		風舎特製ベーグルでサンドにしました		
卵ピザ	糖卵バ		110		自家製ソースと有精卵のコラボ		
カレーパン	糖卵バ		110		夏季限定 門川産のトマトがたっぷり入った特製カレー		
ラスク	糖卵バマ		110		風舎のラスクを食べると間違いなくハマります		
クッキー各種	糖卵バマ		250		くろ?しろ?うちゅう?ごま?てんてん?		
マドレーヌ	糖卵バ		150		隠し味に日向のへべずを使っています		
ガトーショコラ	糖卵バ		800		米粉を使った大人の味を		
パウンドケーキ	糖卵バ		400		美味しさぎゅっと詰まっています		
黒みつケーキ	糖卵バマ		800		もっちり、ずっしりと		