



ブリオッシュ
あんぱん
(230円)

甘さ控えめのこしあん
をたっぷり包みました。



ブリオッシュ
クリームパン
(240円)

上品な甘さのクリーム
入りです。



ブリオッシュ
メロンパン
(230円)

バニラビーンズ入りの
クッキー生地を使った
メロンパンです。



ダイヤモンド・ショコラ
(200円)

パンオショコラを半分
使ったダイヤモンドです。
ケーキのようなパン。



クロワッサン・ダイヤモンド
(180円)

カスタードクリームを
サンドしてアーモンド
クリームをのせてます。



海老とブロッコリーの
プチキッシュ
(250円)

クロワッサン生地の中に
具がたっぷり入ったキッ
シュです。



ミニクロワッサン
(3個入 180円)

小さく焼いたクロワッサ
ンです。シロップつき。



ミニチョコ
クロワッサン
(3個入 240円)

小さく焼いたパンオシ
ョコラです。シロップ
つき。



プレーンスコーン
(190円)

甘さ控えめのサクサク
しっとり系のスコーン
です。



オレンジのスコーン
(230円)

オレンジピールが入っ
た爽やかスコーンです。



チョコのスコーン
(230円)

ビターなチョコチップ
入りのスコーンです。



シナモンロール
(240円)

セイロンシナモンの優しい香りヒドライフルーツが



シュクル
(210円)

ブリオッシュに塩バター、ソドをのせて焼き上げたドーナツのようなパン。



ドライフルーツのパン
(420円)

全粒粉のパンに有機ドライフルーツを混ぜ込んだパンです。



3種の豆ぱん
(230円)

金時豆、大納言、うぐいす豆がぎっしり入った豆ぱんです。



全粒粉のパン
(400円)

有機全粒粉を使ったシンプルなお食事パンです。



ドライフルーツ
ショコラ
(460円)

全粒粉のパンにビターチョコレートとベリーを混ぜた大人のチョコパン。



全粒粉のバゲット
(200円)

全粒粉のパンを小さめたバゲットにしました。



玉ねぎとベーコン
(280円)

フォカッチャにローストした玉ねぎ、無添加ベーコン、チーズ、マスタードを混ぜたパンです。



塩フォカッチャ
(160円)

さくさくもちもちのお食事パンです。塩とオリーブオイルで仕上げました。



カルツォーネ
(320円)

フォカッチャにトマト、モッツァレラチーズ、無添加ベーコンを包んだパンです。



チーズカレーパン
(280円)

無水カレーを包んでチーズとオリーブオイルで焼き上げました。



チーズフォカッチャ
(230円)

フォカッチャに4種類のチーズをのせて焼き上げました。



食パン
(ハーフ 290円)

小麦の甘みを感じられる
シンプルな食パンです。



レーズン食パン
(ハーフ 400円)

2種類の有機レーズンが
練り込まれています。



クロワッサン
(240円)

発酵バターを使って
さくさくに仕上げま
した。



みるくぱん
(3個入 160円)

食パンのぶちぱんです。
はちみつ不使用なので
離乳食にもおすすめです。



レーズンパン
(2個入 180円)

レーズン食パンの
プチパンです。



パンオショコラ
(280円)

クロワッサンに
フランス製のビターチ
ョコを巻いています。



みるくぱん
ピーナッツクリーム
(2個入 180円)

みるくぱんに甘さ控えめ
のピーナッツクリームを
サンドしています。



くるみぱん
(2個入 180円)

みるくぱんにローストし
た有機くるみを練り込ん
だパンです。



あげぱんきなこ
(210円)

みるくぱんを米油で
さくっと揚げて、
きな粉をまぶしました。



みるくぱん
みるくクリーム
(2個入 180円)

みるくぱんに発酵バター
と練乳のクリームをサン
ドしました。



イングリッシュ
マフィン
(2個入 200円)

コーングリッツをま
ぶしてもっちり焼
き上げました。



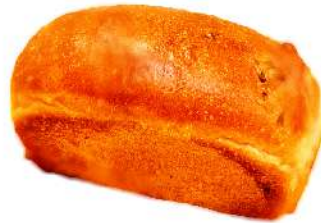
こしあんきなこ
(240円)

甘さ控えめのもちもち
こしあんぱんを米油で
揚げてきな粉をまぶし
ました。



ミニレーズン食パン
(400円)

レーズン食パンの半分サイズの小さな食パンです。



ミニくるみ食パン
(400円)

くるみ食パンの半分サイズの小さな食パンです。

ミニ食パン
(290円)

食パンの半分サイズの小さな食パンです。



みるくぱん
あんバター 2個入
(200円)

みるくぱんに甘さ控えめのこしあんバターをサンドしています。



チョコレートと
紅茶のパン
(240円)

アールグレイ風味のショコラブリオッシュにほんのりビターなチョコレートがたくさん入っています。



5種チーズの
タルトフランベ
(240円)

クリスピーな生地には5種類のフレッシュチーズをのせて高温でカリッと焼き上げています。



ジャーマンポテト
(280円)

じゃがいも、無添加ベーコン、玉ねぎ、チーズが入っています。



ガーリックバターの
フォーガス
(280円)

ガーリックバターを包んだフォカッチャをフォーガスにしました。



ベーコンとチーズ
のフーガス
(280円)



塩カシューナッツの
フーガス
(280円)

無添加ベーコンとチーズ
が入った葉っぱ型のパン。
サクサクもっちりです。

有機カシューナッツ入り
を入れて岩塩をふった
パンです。

marupanのパンについて

- ・無添加です。(添加物が入った材料も使いません)
- ・小麦粉は全て北海道産です。
- ・材料はなるべく北海道の物を使います。
- ・皮ごと使うような野菜やドライフルーツはオーガニックです。
- ・はちみつは使いません。
(食パンやみるくぱんは離乳食にお使いいただけます。)
- ・すべて当日焼成です。(焼き菓子等も)

主要材料の産地

- ・小麦粉/有機全粒粉/発酵バター/牛乳/生クリーム/卵/
一部チーズ/砂糖/ヨーグルト(北海道)
- ・ナチュラルチーズ
(ニュージーランド・ドイツ・フランス・イタリア)
- ・有機くるみ、有機クランベリー、有機レーズン、有機黒胡椒
/有機カシューナッツ(アメリカ)
- ・有機白いちじく(トルコ・スリランカ)
- ・有機オレンジ(イタリア)
- ・有機シナモン(スリランカ)
- ・オリーブオイル(イタリア・スペイン)
- ・有機チョコレート(フランス製)