

# ラ・セゾン・デ・パン シーズン限定商品『季節のパン』／1



いちごのデニッシュ

◆特徴

カスタード入りデニッシュパン。  
いちごがたっぷり!仕上げはピスタチオで!

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド

賞味期限:1日



三陸わかめパン

◆特徴

限定品の三陸わかめ使用。

◇アレルギーに関する表示

小麦・胡麻

賞味期限:3日



桜あんパン

◆特徴

ほんのり桜色のあんです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限:3日



うぐいす大納言

◆特徴

シンプルなパン生地の中にうぐいす豆と  
大納言がたっぷり詰まっています。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限:2日



パン・オ・オニオン

◆特徴

大地の恵みが詰まった玉ねぎの香りが広  
がるパンです。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:2日



とうもろこしパン

◆特徴

旬の時期のとうもろこしと隠し味はオニ  
オン・マヨネーズです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限:2日



プリエポワール

◆特徴

クロワッサン生地に洋梨・カスタードク  
リーム・ベルギーのチョコ。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限:2日



シャティーズ

◆特徴

栗のパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:2日



さつま黒糖ロール

◆特徴

摩芋と黒糖がパン生地にローリングした和菓子の様なパンです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限：2日



ケーキサレ

◆特徴

フランス生まれの塩ケーキ。生地には、ベーコン・玉ねぎ・パセリを使用。隠し味のレモンが口の中でふわっと広がります。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・豚肉

賞味期限：3日



シュトーレン

◆特徴

クリスマスの定番。自家製のフルーツとバター風味は年に一度の楽しみの味です。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・オレンジ・りんご

賞味期限：45日



クグロフ

◆特徴

マリー・アントワネットがこよなく愛した焼き菓子。クリスマスには欠かせません。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・オレンジ・リンゴ

賞味期限：3日



ふたりのクリスマス

◆特徴

ブッシュ・ド・ノエル  
二人でクリスマスを！

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：1日

BOULANGERIE  
*La Saison des Pains*  
L'atelier du pain au levain naturel

# ラ・セゾン・デ・パン ハード系 / 1



バゲット

◆特徴

独特の食感と香り。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



ドゥミバゲット

◆特徴

ハーフサイズのバゲット。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



パン・セゾン

◆特徴

バゲット生地を分けやすいように焼きました。ナイフを使わずに手で四つ折にして食べるパン。嘗て、ウインザーホテル洞爺で、ミッシェルプラスに提供しました。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



バゲットダサス

◆特徴

皮がサクサクしていて、中は敢えて生地を目を荒くしているバゲット。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



ペイザンバゲット

◆特徴

ペイザン生地のバゲット。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



カンパーニュ

◆特徴

カンパーニュ用の特別な天然酵母を使った少し酸味のあるパン。  
ローストビーフサンドイッチに最高!

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



五穀リュスティック

◆特徴

大黒胡麻・黒豆・黒米・アマランサス・キヌア・亜麻の実・ライ麦・発芽玄米・はと麦等を練り込んだ健康的なパンです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・ごま

賞味期限:3日



パン・ペイザン

◆特徴

塩味だが翌日には甘味が増す。  
ライ麦少々と(高級)石臼挽き粉使用。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日

## ラ・セゾン・デ・パン ハード系／2



パン・コンブレ

◆特徴

ミネラルたっぷり、ヘルシーな塩味。  
(高級)石臼挽きの全粒粉50%使用。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



コンブレバゲット

◆特徴

コンブレ(全粒粉)生地のバゲット。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



パン・オ・フロマージュ

◆特徴

パンの中にも外にもチーズが一杯のチーズパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:2日



パン・オリーブ

◆特徴

グリーンオリーブとワインとの相性は最高です。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



パン・オ・フィグ

◆特徴

トルコの白イチジクのほんのりした甘さがやさしい。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



パン・オランジェ

◆特徴

切ったとたんにオレンジの芳香が立ちのぼります。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・オレンジ

賞味期限:3日



パン・オ・マスタード

◆特徴

世界一おいしいと言われている、ディジョンのマスタードとベーコン胡桃入り。

◇アレルギーに関する表示

小麦・ごま・くるみ

賞味期限:3日



パン・ミエール

◆特徴

蜂蜜入りだけど甘くない。EXヴァージンオリーブ油と蜂蜜のコラボのハードパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日

# ラ・セゾン・デ・パン ハード系 / 3



パン・ノア・ラルドン

◆特徴

ベーコンと胡桃のコラボパンはワインだけでなくビールにも合います!

◇アレルギーに関する表示

小麦・大豆・豚肉・くるみ

賞味期限: 2日



プチパンセサミ

◆特徴

白ゴマが香ばしい!

◇アレルギーに関する表示

小麦・ごま

賞味期限: 3日



プチパンパヴォ

◆特徴

ケシの実がくせになる味。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限: 3日



グリッシーニ

◆特徴

クラッカーの様な食感のスティック状の細長いパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限: 3日



ライブレッド

◆特徴

ライブレッドは、ドイツの代表的な大変素朴なパンですが、当社のライブレッドはカラメルを入れて、コクを出しています。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品

賞味期限: 3日

BOULANGERIE  
*La Saison des Pains*  
L'atelier du pain au levain naturel

# ラ・セゾン・デ・パン ソフト系／1



ヴィエノア・ナチュラル

◆特徴

トーストパンの生地を使ったウィーン風のパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



ヴィエノア・ショコラ

◆特徴

ナチュラルにベルギー産のチョコレート。チョコのおいしさが引き立つパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



パン・オ・ノア

◆特徴

トーストパンの生地にくるみ。香ばしい!

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・くるみ

賞味期限:3日



パン・オ・ノア・レーザン

◆特徴

トーストパンの生地にくるみとサルタナレーズン。くるみのかりかりとレーズンの甘みがくせになる。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・くるみ

賞味期限:3日



プロバンス

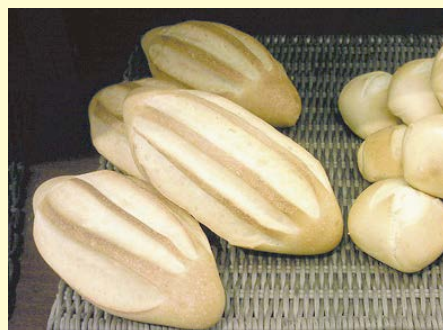
◆特徴

ドライマト・オリーブの入った、ガーリック風味のオリーブオイルで焼いたパン。オリーブオイルとドライマトの香りが広がる女性に高い人気のパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



イタリアン

◆特徴

小麦とオリーブオイルで焼き上げたパン(スキムミルクと砂糖)表面はカリカリ、中はもちり!

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



イタリアン・バゲット

◆特徴

小麦とオリーブオイルで焼き上げたイタリアンのバゲットタイプ。表面はカリカリ、中味はもちっとしている。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



バゲットスモール

◆特徴

表面にセモリナ粉。チャバタ生地をバゲット形に焼成。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:3日



チャパタ

◆特徴

表面にセモリナ粉とオリーブオイル(EXヴァージン)。  
ツナサンドや鶏肉等のサンドイッチにおすすめ!

◇アレルギーに関する表示  
小麦

賞味期限:3日



バジルチャパタ

◆特徴

チャパタ生地にバジルパウダーを練り込んだパン。

◇アレルギーに関する表示  
小麦

賞味期限:3日



プティブリオッシュ

◆特徴

頭がポコンと出たブリオッシュ。  
バターと卵がたっぷりです。

◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵

賞味期限:3日



おからパン

◆特徴

マクロビオティックのレストランに提供。  
動物性蛋白質を一切使っていないヘルシーなパン。

◇アレルギーに関する表示  
小麦・大豆

賞味期限:3日

# ラ・セゾン・デ・パン クロワッサン・デニッシュ／1



クロワッサン

◆特徴

こんがり焼けたパリパリの皮とリッチな層。バターたっぷり、100%手作り!卵も入ってます。造るのに4日掛けます。

◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵

賞味期限:2日



パン・オ・ショコラ

◆特徴

フランス/ヴァローナ社のチョコをクロワッサン生地で包みました。

◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵

賞味期限:2日



パン・オ・レザン

◆特徴

クロワッサン生地にアーモンドクリームとレーズン。レーズンが苦手な方にもおいしくいただけるサルタナレーズン使用。

◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵・くるみ・アーモンド

賞味期限:2日



ルーローカーネル

◆特徴

シナモン風味のデニッシュ。

◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵・くるみ・アーモンド

賞味期限:2日



モン・クロワッサン

◆特徴

クロワッサンの中にハムを折り込み、チーズをかけて焼き上げたパン。

◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵・豚肉

賞味期限:2日



サクリスタン

◆特徴

クルミとアーモンドクリーム入り、上にはアーモンドとアイシング。クルミのカリカリとパイのさくさくと甘さが絶妙!

◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵・くるみ・アーモンド

賞味期限:2日



アップル デニッシュ

◆特徴

国産林檎にアーモンドクリームの王道コンビ。シナモンシュガーが香ります。

◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵・林檎・アーモンド

賞味期限:2日



マロン デニッシュ

◆特徴

バターたっぷりのデニッシュ生地に栗の美味しさが生地にマッチング。

◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵・アーモンド

賞味期限:2日





オレンジ デニッシュ

◆特徴

オレンジピールが爽やかです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・オレンジ・アーモンド

賞味期限:2日



抹茶餡 デニッシュ

◆特徴

宇治の抹茶餡と丹波の黒豆・京和菓子を  
思わせるデニッシュです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限:2日

# ラ・セゾン・デ・パン 焼き菓子／1



ショソン・ポム

◆特徴

甘味の少ないストレートなリンゴペーストをパイで包み込んだヨーロッパの伝統的な食べ物。砂糖は控えめ。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・林檎・アーモンド

賞味期限：2日



バンド・ポム

◆特徴

ショソンポムと同じだが、長細くバンドのような形にしたもの。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品・卵・林檎・アーモンド

賞味期限：2日



フィナンシェ

◆特徴

左からアールグレイ・ショコラ・バニラ。バターとアーモンドパウダーをたっぷりとした贅沢な焼き菓子。紅茶に良く合います。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品・卵・アーモンド

賞味期限：21日



ポンポネット

◆特徴

フィナンシェと同様3種類。バター風味・チョコ風味・アールグレイ風味。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品・卵・アーモンド

賞味期限：21日



ポストック

◆特徴

プリオッシュの上にアーモンドクリームとアーモンドスライス。クラシックなパン菓子。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品・卵・アーモンド

賞味期限：3日



タルト・リュスティック

◆特徴

パイ生地にアーモンドクリームと洋梨をのせて焼いたタルト。「素朴なタルト」という意味です。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品・卵・アーモンド

賞味期限：2日



フラン・ナチュラル

◆特徴

パイ生地の上にカスタード(バニラビーンズ入り)をのせて焼いたお菓子。焼きプリンのような昔から素朴なお菓子。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：2日



フラン・アプリコット

◆特徴

アプリコットをのせて焼いたフランナチュラル。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：2日

# ラ・セゾン・デ・パン 焼き菓子 / 2



メルバトースト

◆特徴

小麦100に対して大豆ペースト30を加えた減糖質パン3種類(大豆三色野菜パン・ノアブレッド・黒糖パン・ドウ・ミ)のメルバトースト。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・大豆

賞味期限:45日



LA Juice パンチップス

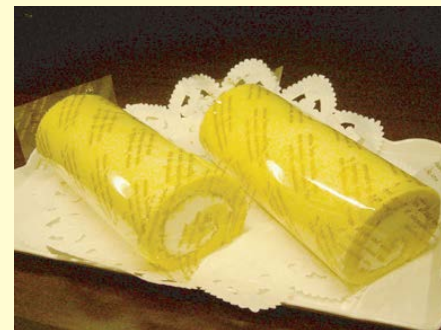
◆特徴

LA Juiceのコールドプレスジュースを搾った繊維質を加えた全粒粉のバゲットのチップス。

◇アレルギーに関する表示

小麦

賞味期限:45日



セゾンロール

◆特徴

手造りの生クリームロールケーキ。しっとりしたスポンジとまろやかな生クリームの調和が絶妙です。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限:1日



スワンシュー

◆特徴

誕生日・イベントに! タルト生地の上にスワンのシュークリームが一杯。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品・卵

賞味期限:1日



ブラウニー

◆特徴

2種類のチョコとバター of 濃厚な味わいの中に胡桃とヘーゼルナッツの絶妙のハーモニーが際立ちます。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・胡桃

賞味期限:2日



ブルドネージュ

◆特徴

アーモンドと胡桃を含んだ優しいクッキー。冬には、Snow Ballの名前で、親しまれています。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・胡桃・アーモンド

賞味期限:3日



クロック・ムッシュ

◆特徴

トーストパンにハムとホワイトソースを挟み、チーズを乗せて焼いたパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・豚肉

賞味期限：2日



クロック・マダム

◆特徴

トーストパンに鶏肉とオニオンマヨネーズ。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・鶏肉

賞味期限：2日



じゃがバター

◆特徴

国産ジャガイモを包みチーズをのせて焼き上がったところに、バターと天然塩をのせたパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：2日



ソフトタルティーン・ボロニア

◆特徴

ボロニアソーセージとミックス野菜をチーズ・マヨネーズで。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品・卵・大豆・豚肉・鶏肉

賞味期限：2日



トントロドッグ

◆特徴

ソーセージをチーズで包み込みました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・豚肉・鶏肉

賞味期限：2日



総菜パン 野菜

◆特徴

ズッキーニ・赤黄のピーマン・玉ねぎ・茄子・人参の爽やか野菜。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：2日



総菜パン ベーコン・アスパラ

◆特徴

ベーコンとアスパラの絶妙なコンビネーション。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・大豆・豚肉

賞味期限：2日



総菜パン ベーコン男爵

◆特徴

ほくほくの男爵芋とベーコン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・大豆・豚肉

賞味期限：2日



総菜パン アンチョビ・オニオン

◆特徴

炒めた玉ねぎとアンチョビのハーモニーは、大人の味。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：2日



総菜パン 茄子

◆特徴

揚げ茄子を美味しく戴けます。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：2日



総菜パン キーマカレー

◆特徴

キーマカレーの辛みとスイートコーンの甘味が面白い組み合わせです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・鶏肉・豚肉りんご・大豆

賞味期限：2日



総菜パン スモークチキン

◆特徴

フワフワなパンに国産の鶏ムネ肉スモークとステッペンチーズをのせたピザの様なパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・鶏肉

賞味期限：2日



総菜パン きのこ

◆特徴

エリンギ・ぶなしめじ・舞茸のミックスキノコにチーズ。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：2日



総菜パン 2種のチーズ

◆特徴

フワフワなパンにステッペンチーズと国産のチーズの2種類のチーズをのせたピザの様なパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：2日



総菜パン スパイシーサラミ

◆特徴

フワフワのパンにスパイシーなサラミとステッペンチーズ(ドイツのモツアレチーズ)をのせたピザの様なパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・鶏肉・豚肉

賞味期限：2日

BOULANGERIE  
La Saison des Pains  
L'atelier du pain au levain naturel

# ラ・セゾン・デ・パン パン菓子／1



クロワッサン・ザ・マンド

◆特徴

ラム酒シロップに浸したクロワッサンにアーモンドクリームを挟んでのせ、アーモンドを振りかけて焼いた、大人気のパン菓子。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド

賞味期限:3日



シュコラ・ザ・マンド

◆特徴

ラム酒シロップに浸したパン・オ・ショコラにアーモンドクリームを挟んで、のせて焼いたパン菓子。

国内ではあまり見かけません。おすすめです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド

賞味期限:3日



シナモンロール

◆特徴

シナモンシュガーとレーズンをロール。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド

賞味期限:3日



アップル・シナモンロール

◆特徴

シナモンロール+自家製りんごの甘煮。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド・りんご

賞味期限:3日



フェイオス・マカロン

◆特徴

セゾンのメロンパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド

賞味期限:3日



フォイエス・ショコラ

◆特徴

セゾンのメロンパン。

ベルギー産スイートチョコ入り。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド

賞味期限:3日



フォイエス・ホワイトチョコ

◆特徴

セゾンのメロンパン。

スイス鹿ホワイトチョコレート入り。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド

賞味期限:3日



ブリオッシュ ミエール

◆特徴

ブリオッシュ生地+自家製カスタードと蜂蜜をはさんだパン菓子です。夏は冷やしてもおいしいパン屋さんのシュークリーム。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド

賞味期限:2日

# ラ・セゾン・デ・パン パン菓子／2



クリームパン

◆特徴

自家製カスタードクリーム入り。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：2日



カレーパン

◆特徴

キーマカレーをパ・ドゥ・ミ生地で挟みました。EXバージン・オリーブオイルをスプレーし、釜で焼いたパン。油で揚げていません。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳製品・卵・鶏肉・豚肉・大豆・林檎

賞味期限：3日



ノア・レザン・カレー

◆特徴

キーマカレーをノアレザンの生地で包みました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・胡桃・鶏肉・豚肉・大豆・りんご

賞味期限：3日



餡パン

◆特徴

十勝の特定農家で栽培した小豆を使った餡をセゾンのパン・ドゥミ生地で包んだ最高級のアンパン。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：3日



宇治抹茶餡と丹波の黒豆

◆特徴

丹波の黒豆と香り豊かな宇治抹茶餡がマッチングした京の味

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：3日



安納芋餡パン

◆特徴

安納芋の餡に薩摩芋を入れました。焼き芋を食べている様なアンパンです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵

賞味期限：3日

# ラ・セゾン・デ・パン 食パン系 / 1



**パン・ド・ミ**

- ◆特徴  
オーソドックスな食パン。
- ◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分

賞味期限:3日



**トーストパン**

- ◆特徴  
風味豊かなイギリスパン。  
バターがたっぷり入っています。
- ◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵

賞味期限:3日



**全粒粉トースト**

- ◆特徴  
石臼で挽いた全粒粉の食パン。  
コンプレと同じ生地のヘルシー(ミネラル  
たっぷり)なトーストパン。
- ◇アレルギーに関する表示  
小麦

賞味期限:3日



**黒糖パン・ド・ミ**

- ◆特徴  
沖縄の黒糖を使用。ふんわり甘い香りが  
ひろがります。  
軽くトーストしてそのまま食べるのがお勧  
めです。
- ◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分

賞味期限:3日



**和三盆**

- ◆特徴  
日本の伝統『和三盆』を使ったパン・ドゥ・  
ミ。優しい甘さです。
- ◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分

賞味期限:3日



**ぶどうパン**

- ◆特徴  
香り高いサルタナレーズンがどーんと入っ  
ています。
- ◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分

賞味期限:3日



**くるみパン**

- ◆特徴  
トーストパンの生地に胡桃がたっぷり。
- ◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・胡桃

賞味期限:3日



**ブリオッシュ ナンテール**

- ◆特徴  
ブリオッシュ生地の食パン。  
バターたっぷりのリッチな味わい。
- ◇アレルギーに関する表示  
小麦・乳成分・卵

賞味期限:3日



# ラ・セゾン・デ・パン 食パン系 / 2



掌のり食パン パン・ド・ミ

◆特徴

パン・ドゥ・ミ生地を掌に乗るサイズに焼き上げました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



掌のり食パン 大納言

◆特徴

パン・ドゥ・ミ生地で大納言を包みました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



掌のり食パン うぐいす

◆特徴

パン・ドゥ・ミ生地で抹茶餡とうぐいす豆を包みました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



掌のり食パン フロマージュ

◆特徴

パン・ドゥ・ミ生地でチーズを包みました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



掌のり食パン ベーコン

◆特徴

パン・ドゥ・ミ生地でベーコンと胡桃、粒マスタードを包みました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・大豆・胡桃・豚肉

賞味期限:3日



掌のり食パン トマトオリーブ

◆特徴

パン・ドゥ・ミ生地でドライトマトとブラックオリーブを包みました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分

賞味期限:3日



掌のり食パン オランジェ

◆特徴

パン・ドゥ・ミ生地でオレンジピールとアーモンドクリームを包みました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・乳成分・卵・アーモンド・オレンジ

賞味期限:3日



健康パンシリーズ

◆特徴

小麦粉100に対して大豆ペースト50を入れた、砂糖不使用の減糖質の健康パンシリーズです。

◇アレルギーに関する表示

小麦・大豆

賞味期限:3日



健康パンシリーズ チャコール

◆特徴

健康パンシリーズのパン生地に竹炭を加えました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・大豆

賞味期限:3日



健康パンシリーズ ビーツ

◆特徴

健康パンシリーズのパン生地にビーツを加えました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・大豆

賞味期限:3日



健康パンシリーズ ステビア

◆特徴

健康パンシリーズのパン生地にステビアを加えました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・大豆

賞味期限:3日



健康パンシリーズ モリンガ

◆特徴

健康パンシリーズのパン生地にモリンガを加えました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・大豆

賞味期限:3日



健康パンシリーズ 発芽玄米

◆特徴

健康パンシリーズのパン生地に発芽玄米を加えました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・大豆



健康パンシリーズ 雑穀

◆特徴

健康パンシリーズのパン生地に植物繊維たっぷりの雑穀を加えました。

◇アレルギーに関する表示

小麦・大豆・胡麻

賞味期限:3日

BOULANGERIE  
La Saison des Pains  
L'atelier du pain au levain naturel