

# アルドールの天然酵母パンカタログ

アルドールのパンは全て天然酵母で作っています。材料にもミネラル豊富な食塩や苦小牧産のB1とんちゃんのウィンナーなどこだわりの材料を使い、安心して美味しいパン作りを目指しています。

また、★のついているパンは、アトピー性皮膚炎の方にも安心して食べていただけるように卵や油脂、乳製品を使用していないパンですので、ぜひご賞味ください。※価格は全て税込価格表示となっております。

## ～菓子パン～

あんこや手作りカスタード、甘いものが好きな方に喜ばれるパンです。



¥140

### あんぱん

つぶあんたっぷり  
しっかりした食べこたえ。



¥150

### かぼちゃあんぱん

しっとりしたかぼちゃあんが  
入っています。



¥130

### ごまあんぱん

ごま生地につぶあんがたっぷり  
入っています。



¥160

### めろんぱん

手作りクッキー生地で作って  
います。



¥180

### クランベリーチーズ

くるみとクランベリーの生地で  
クリームチーズを包みました。



¥190

### 珈琲あんホイップ

ほろ苦い珈琲あんとホイップ  
クリームがたっぷり入っています。



¥150

### ピュアクリーム

卵の風味豊かな手作りカス  
タードクリームがたっぷり。



¥150

### すい〜とぽてと

手作りカスタードクリームと角  
切りのさつまいも入りです。



¥160

### エクレアパン

ココアメロンパンにホイップを  
たっぷり挟みました。



¥210

### ベルギーチョコクリームパン

二層のチョコクリームを使用し  
た贅沢な一品です。



¥190

### レモンクリームロール

レモンピールとほどよい酸味の  
レモンクリームを生地に巻き込  
みました。



¥180

### レーズンアップル

レーズン生地にしるしのシロ  
ップ漬けを包みました。



¥100

### 紅いも塩ロール

紅いもペーストを巻き込み、上  
には岩塩のかかったロールパン  
です。



¥100

### 塩チョコロール

チョコレートを巻き込み、上には  
岩塩とココナッツのかかった  
ロールパンです。



¥180

### くるみあんクリーム

つぶあんとクリームチーズを合  
わせ、爽やかな甘さのパンに仕  
上げました。



4枚入 ¥460  
1箱 ¥1,560

### Du LEVAIN

サクサクのラスクに、優しい甘  
さとピーナッツの香り・塩気が絶  
妙なバランスになっています。



¥180

### チョコナッツパー

クセになる美味しさ! 下地のピ  
スケットはパン粉できていま  
す。



¥105

### ミニラスク

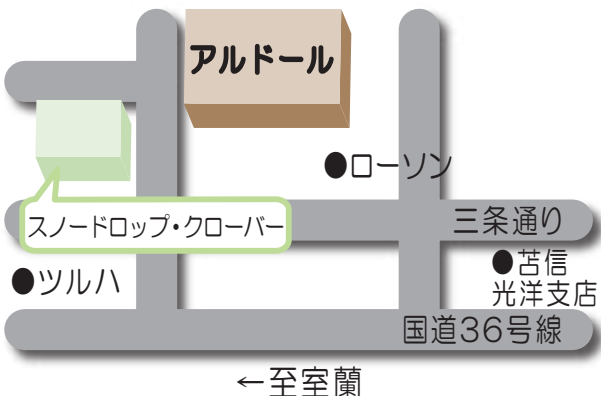
バターとシナモンの風味豊か  
な、サクサクの食感がやみつき  
になるラスクです。



¥590

### ハニーラスク

すっきりした甘さの「アカシア  
蜂蜜」を使用し、バターと合わ  
せています。



## アルドール

苦小牧市日吉町4丁目1-8

TEL(0144)75-2201

FAX(0144)72-4700



営業日:(火)(水)(木)(金)

営業時間:10時~15時

# ～ シンプルパン ～

具が入っていないシンプルなパンです。



¥40

## 丸パンプリオッシュ

バターたっぷりで柔らかい丸パンです。



¥65

## ロールパン

マーガリンを塗って巻いています。そのまま食べても、具をはさんでロールサンドでもOK!



¥75

## レーズンロール

レーズンが入ったロールパンです。



¥40

## チーズ丸パン

ほんのり甘い生地に粉チーズをまぶしています。



¥30

## ごま丸パン

プレーン生地にごまを混ぜ込んだ一口サイズの丸パンです。



¥30

## 丸パンプレーン

自然塩と酵母のみでシンプルに焼き上げた丸パンです。卵、乳製品アレルギーの方にもおすすめ。



¥40

## くるみ丸パン

プレーン生地にくるみを混ぜ込んだ丸パンです。



¥210

## ライ麦プール

ライ麦の香ばしさにもっちり、しとりの食感。飽きのこないシンプルなパンです。



¥180

## くるみばん

プレーン生地にくるみを混ぜ込みました。



¥120

## 塩バターロール

岩塩をアクセントにした、バターと岩塩がアクセントになった自慢作です。



¥240

## プレーンミニ山

自然塩と酵母のみでシンプルに焼き上げたパンです。卵、乳製品アレルギーの方にもおすすめ。(スライス3枚入 ¥130)



¥310

## プリオッシュソフト

卵・生クリームをたっぷり使用し、やわらかく深い味わいに仕上げました。(スライス3枚入 ¥160)



¥230

## フランスパン

小麦本来の味を引き立て柔らかめの焼き上げで食べやすいパンです。



¥180

## クロワッサン

何層にも織り込んだ生地がサクッ、パリッとして、バター風味と岩塩がアクセントになった自慢作です。

# ～ 調理パン ～

ハム、ウィンナーなどが入っているので食事に最適です。



¥190

## クックムッシュ

プリオッシュソフトにホワイトソース、ハム、チーズをサンド。



¥190

## ほっ豚どっく

ウィンナーと玉ねぎをケチャップとマスタードで挟んでいます。



¥140

## てりチキピザパン

照り焼きチキンとチーズ、マヨネーズがたっぷり。



¥210

## マヨコーン

コーンたっぷり、食べごたえのあるパンです。



¥220

## カレーエビ

フランスパン生地にベーコンとカレーのスパイスを加えた癖になるパンです。



¥160

## 焼きカレーパン

揚げずに焼いた、ヘルシーなカレーパンです。



¥140

## ごぼうパン

シャキシャキのごぼうサラダとマヨネーズを包みました。



¥260

## パニーニ

トマト、ハム、チーズ、バジルソースを挟んだサンドイッチ。



¥160

## ツナチーズクッペ

たっぷりツナマヨとチーズが入った、やわらかい食感のフランスパンです。



¥180

## ちくわパン

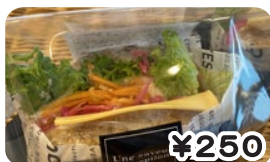
ちくわに特製の風味豊かなツナをたっぷりはさみました。



¥240

## 焼きそばパン

プリオッシュ生地のコッペパンに懐かしい味わいの焼きそばをたっぷりはさみました。



¥250

## ライ麦サンド

ライ麦パンにハム、チーズ、新鮮な野菜をたっぷりはさみました。栄養バランスがバッチリ。



¥220

## たまごサンド

シンプルな味付だから美味しさが引き立つ、たっぷりのたまごサラダをはさみました。



¥180

## ツナサンド

プレーン食パンにツナをたっぷりはさみました。



¥200

## てりチキサンド

甘辛ソースの照り焼きチキンがたっぷり入ったサンドイッチです。



¥200

## ベーコンエッグ

厚みのあるたっぷりベーコンと卵を1個そのまま使用した食べごたえのあるパンです。

