

# macrobiotic TSUBAKI

## 天然酵母パン注文書

当店のパンは、白砂糖、卵、乳製品は一切使用せず、穀類由来の天然酵母や自家製のドライフルーツ酵母を使い、無農薬の小麦を自家製粉し(一部国産小麦使用)、挽き立て全粒粉を新鮮な状態で使用しています。その他、ドライフルーツやナッツ類をはじめオーガニックな素材を使用しております。また、天然塩、水も厳選し安心できるものです。さらに、パンに入れる玄米ご飯は無農薬の発芽玄米にミネラルやはと麦など数種類を一緒に炊き込んでおり、体質改善や健康維持に役立つものです

「体に良くておいしい」をコンセプトに作っております。体を気遣う方にも安心してお召し上がりいただけます。

天然酵母パンは冷蔵庫(5℃以下)で1週間保存できます。1ヶ月保存される場合は冷凍庫にて保存してください。

注文日	年 月 日
希望日	年 月 日
お名前	
TEL	
ご住所	

お召し上がりになりたい商品をご予約をお願いいたします。

(※切: 希望日2日前まで)

macrobiotic TSUBAKI

日立市諏訪町1-18-10

電話&FAX 0294(33)2424



品名	単価(税込)	数量	金額	説明
有機全粒粉米粉入食パン	800円			全粒粉と玄米粉、なたね油を使用し、水分は全て豆乳です。柔らかめの食感がお好きな方向き。
国産小麦玄米パン	630円			当店オリジナルの無農薬の玄米ごはん和小麦全部を使用したデトックス効果抜群のパンです。
有機小麦玄米パン	800円			有機の小麦を使用した玄米パンです。
有機湯だねごまフランスパン	400円			有機のごまをたっぷり生地に練りこみました。ごまの栄養たっぷりです。
有機湯だねソフトフランス	330円			湯だねにより小麦の甘みが利いたシンプルで飽きのこない味です。
有機くるみパン	330円			有機の胡桃の甘みがいきている食事にもおやつにも合うパンです。
有機いちじくるみパン	350円			有機ドライいちじくとくるみのハーモニーがとっても美味しい。
有機ぶどうぱん	250円			砂糖もバターも使わず有機レーズン酵母が甘みとうまみを引き出します。
有機よもぎあんぱん	240円			デーツでやさしい甘みをつけた有機小豆のあんをよもぎ味の生地で作りました。
有機メープルシュガーロール	1500円			メープルシュガーと低GI値のやし糖で胡桃をくるんでロールした体に優しい甘みのあるパンです。
国産小麦くるみレーズンベーグル	240円			中力粉の深い味わいと胡桃とレーズンの甘みが噛むほどに味わえるんです。
国産小麦おから玄米ベーグル	200円			おからと玄米それぞれの甘みがあり、繊維もたっぷりの美味しい健康パンです。
有機ヘルシーメロンパン	240円			国産レモンそのままを使用した香りさわやかで低カロリーのメロンパン
有機おから玄米蒸しぱん	200円			おからと玄米の甘みがあり、ヘルシーで柔らかい蒸しパンです。
有機おから玄米蒸しぱん(具入り)	220円			蒸しパンに植物性の具が入った楽しい蒸しパンです。
有機ひじきパン	250円			玄米の入った生地にスパシーに味付けしたひじきを混ぜ込みました。
有機ピタパン	220円			ハーブ酵母を練りこんだサンドイッチ向けのパンです。
有機豆カレーパン	300円			動物性、砂糖を使わず作った当店オリジナルのカレーの入ったパンです。
有機キャラブソイクリームコロネ	350円			キャラブとソイクリームで作ったチョコ風味の甘くておいしい低カロリークリーム入りです。
有機旬野菜のマフィン	380円			旬の野菜で作った食事にもおやつにもなるおいしいマフィンです。
有機完全粉シュトレイン	2000円			ドライフルーツより作った自家製酵母とルパンを使った本当の天然酵母シュトレインです。
合計				

### 引換券及び領収書

受付日 年 月 日

担当者

お名前

引渡し日 年 月

領収合計金額 円

macrobiotic TSUBAKI

日立市諏訪町1-18-10



