

macrobiotic TSUBAKI

天然酵母パン注文書

当店のパンは、砂糖、卵、乳製品は一切使用せず、小麦・ドライフルーツ・果実・無農薬玄米などから自家製酵母を起こし、無農薬の小麦を自家製粉し、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、自然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。蒸してお召し上がりになることをお勧めいたします。ふんわりもっちりな食感を味わって頂けます。体にも優しい食べ方です。

注文日	年 月 日
配達希望日	年 月 日
フリガナ	
お名前	
TEL	
ご住所	

毎週月曜と土曜は焼きたてのパンがお買い上げいただける日です。
 ご用意するパンの種類は限られていますので、
 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:希望日前日の15時)
macrobiotic TSUBAKI
 日立市諏訪町1-18-10
 電話 0294(33)2424 FAX 050(8007)7756



品名	全品、卵・牛乳は不使用	単価(税込)	数量	金額	説明
全粒粉入食パン	豆乳、なたね油	840円			全粒粉となたね油を使用し、水分は全て豆乳です。柔らかめの食感がお好きな方向き。
無農薬玄米入りパン	ノンシュガー、ノンオイル	840円			当店オリジナルの無農薬の玄米ごはん全粒粉のみのデトックス効果抜群のパンです。
シリアル食パン	ノンシュガー、ノンオイル	840円			オートミールをはじめとするシリアルの繊維質と栄養たっぷり。
ごまフランスパン	ノンオイル、ノンシュガー	420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。
ライ麦パン	ノンオイル、ノンシュガー	840円			有機ライ麦のミネラルが入った素朴なパンです。
くるみパン	ノンオイル、ノンシュガー	840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。
手ごねソフトフランス	ノンオイル、ノンシュガー	420円			手ごね独特なキメの細かい生地で、玄米甘酒酵母の甘みの利いたシンプルで飽きのこない味です。
いちじくるみパン	ノンオイル、ノンシュガー	840円			有機ライ麦と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。
ぶどうぱん	ノンオイル、ノンシュガー	840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。
よもぎあんぱん	ノンオイル、ノンシュガー	350円			米あめ等でやさしい甘みをつけた有機小豆のあんを有機抹茶とよもぎ粉末の生地で作りました。
メープルシュガーロール	ノンオイル、メープルシュガー	1000円			メープルシュガーと胡桃をロールした体に優しい甘みのあるパンです。
くるみレーズンベーク	ノンオイル、ノンシュガー	280円			地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。
おから玄米ベーク	ノンオイル、ノンシュガー	280円			おからと玄米それぞれの甘みがあり、繊維もたっぷりな美味しい健康パンです。
ヘルシーメロンパン	ノンシュガー、メープル	300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
雑穀粉入りおから玄米蒸しぱん	ノンオイル、ノンシュガー	300円			おからと玄米の甘みがあり、雑穀粉の栄養も入ったヘルシーで柔らかい蒸しぱんです。
おから玄米蒸しぱん(具入り)	ノンオイル、ノンシュガー	350円			雑穀粉の蒸しぱんに植物性の具が入った楽しい蒸しぱんです。
ひじきパン	ノンオイル、ノンシュガー	280円			玄米の入った生地にはひじきを混ぜ込み海藻のミネラルと一緒に取り込むことができます。
ピタパン	ノンオイル、ノンシュガー	280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。
豆カレーパン	ノンオイル、ノンシュガー	350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。
キャロブ豆腐クリームコロネ	ノンオイル、メープルシロップ	350円			キャロブと豆腐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。
旬野菜のマフィン	ノンシュガー	300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。
全粒粉シュトレーン	ノンシュガー、ノンオイル	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ーンです。
合計					

引換券及び領収書

受付日 年 月 日

お名前 _____

担当者

macrobiotic TSUBAKI

日立市諏訪町1-18-10

電話 0294(33)2424 FAX 050(8007)7756



引渡し日 年 月 日

領収合計金額 円