

	ピアブロー ブローの上部にビールで仕込んだライ麦の生地をトッピング。きめの細かい、やわらかな生地ですが、しっかりした食べ応えのあるパンです。	小麦粉、ライ麦粉、ビール、ライ麦全粒粉、イースト、粉末馬鈴薯、塩、乳化剤、ピロリン酸Na、クエン酸 <b>204Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦	休止中		パウアーンシュタンゲ ドイツの田舎で食べられている食事用のパンです。このパンはバターミルクを使って味を上げています。このバターミルクは牛乳からバターを作るときに生成されるものでまさにミルクの風味を強めます。 <b>(金曜日限定商品)</b>	小麦粉、ライ麦粉、イースト、塩、生乳 <b>207Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦・乳	¥713
	ラインサメンブロー 珍しい亜麻の実とライ全粒粉を使ったライ麦パン。亜麻の実の香ばしさがスモークチキンのサンドにピッタリです。 <b>(木曜日限定商品)</b>	小麦粉、亜麻の実、ライ麦粉、ライ麦粗挽全粒粉、白ゴマ、イースト、塩、ライ麦全粒粉 <b>230Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦・ゴマ	¥862		マンデルケルネブロー アーモンドの食感と国産小麦全粒粉からくるソフトな食感がからみあったリッチなブローです。人参と小麦が特に合います。ブローの外側もたつぷりとアーモンドが塗られています。重量は600g。ミニは200g。 <b>(火曜日限定商品)</b>	小麦粉、アーモンド、国産小麦全粒粉、人参、イースト、塩 <b>254Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦・アーモンド	ホール 休止 ミニ¥476
	パナーネブロー バナナを生地に練り込んだ、軽い甘さのライ麦パン。クランベリー入り。	小麦粉、ドライバナナ、ライ麦全粒粉、生バナナ、クランベリー、ライ麦粉、パン酵母、塩、ショートニング、グラニュー糖、乳化剤、酸化防止剤(亜硫酸塩、トコフェロール、V.C) <b>246Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦・バナナ	¥594		ヴァイツェンフォルコンブロー 石臼で挽いた小麦全粒粉と、国産小麦の粗挽全粒粉のパン。とてもソフトで食べやすいブローです。	小麦粗挽全粒粉、国産小麦全粒粉、イースト、塩、乳化剤、V.C <b>187Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦	¥654
	キュービスルスティコブロー かぼちゃのペーストと種がたっぷり入った、ほんのり甘いライ麦パン。やわらかく、ベリー系のジャムとよくあいます。	小麦粉、南瓜、ライ麦粉、南瓜の種、イースト、白ゴマ、塩、ライ麦全粒粉 <b>234Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦・ゴマ	¥713		フルヒテブロー レーズンとオレンジピールの香りと甘さがお子様に人気です。フレッシュバターをたっぷり使ったやわらかいパンです。 <b>(水曜日限定商品)</b>	小麦粉、牛乳、レーズン、バター、オレンジフィリング(伊予カン、ネーブルオレンジ、バレンシアオレンジ)、グラニュー糖、卵、イースト、塩、香料、酸味料、乳化剤、V.C <b>312Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦・乳・卵・オレンジ	¥891
	イクサブロー 「えごま」を地方によっては、「イクサ」と呼びます。「イクサ」の実を練り込んだライ麦20%の柔らかいライ麦パン。	小麦粉、ライ麦全粒粉、いくさ、ライ麦粉、イースト、塩、ショートニング、グラニュー糖、乳化剤、V.C、酸化防止剤(トコフェロール) <b>242Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦	休止中		キュービスブロー たっぷりのかぼちゃをマッシュして生地に練り込みました。ほんのり甘くてやわらかい生地のパン。	小麦粉、南瓜、バター、グラニュー糖、卵、イースト、塩、乳化剤、V.C <b>252Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦・乳・卵	¥357
	ゲンマイブロー ライ麦全粒粉が入った、玄米パンです。砂糖は一切使用していません。	小麦粉、玄米(食用植物油、醸造酢)、ライ麦全粒粉、ライ麦粉、酵母、塩、イーストフード、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、V.C <b>211Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦・大豆	¥713		バケット 外はパリッと中は真っ白ふっくら。食べやすい大きさにカットしてください。オリーブオイルとよくあいます。	小麦粉、イースト、塩、乳化剤 V.C <b>220Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦	¥357
	ロッゲンブローティエン(キャラウェイ) しっかりした歯ごたえと酸味が特徴のプチサイズライ麦パン。キャラウェイシードがアクセントです。	ライ麦粉、小麦粉、イースト、塩、キャラウェイシード、キャラウェイパウダー、ライ麦全粒粉、乳化剤、V.C <b>204Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・大豆	¥209		エビ 外はパリッと中は真っ白ふっくら。食べやすい大きさに分けられる穂の形が特徴です。オリーブオイルとよくあいます。	小麦粉、イースト、塩、乳化剤、V.C <b>224Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦	¥357
	ミュースリーブローティエン ハーゼルナッツやクルミを始めさまざまな穀類が入っています。ドイツでは昔から食べられているライ麦パンです。	小麦粉、ライ麦粉、クルミ、ハーゼルナッツ、イースト、塩、ライ麦押し麦、白ゴマ、オートミール、向日葵の種、黒ゴマ、ライ麦全粒粉 <b>308Kカロリー/100g</b> 【アレルギー】小麦・クルミ・ゴマ	¥328		プレッツェル ドイツの代表的なプレッツェルを本場の味でお届けします。香ばしい香りと独特な歯ごたえ、美味しいお塩のハーモニーはクセになります。	小麦粉、調製ラード、イースト、塩、酸化防止剤(トコフェロール)、シリコーン、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、イーストフード、V.C。(原材料に豚脂、大豆を含む) <b>149Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・大豆	¥209
	ミュースリーバッケン ライ麦にゴマやオートミール、ひまわりなど穀物がたっぷり入っています。はちみつとレーズンでほんのり甘いプチサイズのライ麦パンです。	小麦粉、レーズン、ライ麦押し麦、ライ麦全粒粉、ライ麦粗挽全粒粉、クルミ、向日葵の種、白ゴマ、ライ麦粉、蜂蜜、ショートニング、イースト、塩、オートミール、黒ゴマ、塩、乳化剤、酸化防止剤(トコフェロール、V.C) <b>205Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・クルミ・ゴマ	¥297		かわった形のプレッツェル リンデ人気のプレッツェルを食べやすい形にまとめました。サンドイッチにもぴったりです。	小麦粉、塩、イースト、ショートニング、乳化剤、酸化防止剤(トコフェロール)、V.C <b>164Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦	¥179
	モルゲンブローティエン 名前から朝食のパンとしては最適ですが、もちろん昼食や夕食にもお料理にぴったりのライ麦パンです。お一つ80gです。	小麦粉、ライ麦全粒粉、脱脂粉乳、グラニュー糖、バター、ライ麦粉、イースト、塩、イーストフード、乳化剤、増粘剤(グァーガム) V.C <b>190Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳・大豆	休止中		ラオゲンクロワッサン サクリしたクロワッサンにラオゲンのコーティング。ラオゲンの香ばしさがおいしさの秘密の人気商品です。	小麦粉、バター、脱脂粉乳、卵、イースト、白ゴマ、塩、グラニュー糖、乳化剤、V.C <b>163Kカロリー/1個</b> 【アレルギー】小麦・乳・卵・ゴマ	¥238