

おいしいパン大集合！パンタスティック！！



天然酵母パン（全粒粉入り）人気MENU



オニオンベーコン

¥ 1 6 0

沖縄産くんちまベーコンを使用。お口の中でベーコンのジューシー感とフライドオニオンの甘味が食欲をそそります。



くるみあんパン

¥ 1 3 0

北海道産のつぶあんを使用しています。あんの甘さとくるみの香ばしさが相性ぴったりの仕上がりです。



豆パン（金時）

¥ 1 6 0

北海道産の金時豆を使用しています。口の中で甘い香りがじゅんわり感じられます！



くるみチーズパン

¥ 1 3 0

プロセスチーズをたっぷり使用し、くるみの香ばしさと真ん中にマヨネーズを入れて仕上げています。



ニューヨークチーズ

¥ 1 8 0

クリームチーズと生クリームのコク、レモンの爽やかな酸味を加えてバランス良い風味に仕上げています。口どけがよく後味もスッキリです！



キーマカレーパン

¥ 1 5 0

隠し味にヨーグルトを使用した、具材たっぷりのスパイシーなキーマカレーにシュレッドチーズとパセリをのせて仕上げています。



クリーミーチーズ

¥ 1 8 0

カマンベールチーズパウダーとクリームチーズを使用し、独特の酸味を抑え、やや塩味を効かせたマイルドでクセのない味に仕上げています。



いちごジャムパン

¥ 1 3 0

いちご果実本来のジューシーさ、甘酸っぱさを口の中いっぱい感じられます。シンプルですがパン自体の甘味も楽しめます。

社会就労センター ライン工房

熊本市東区戸島5丁目8-6

TEL 096 (380) 5752 FAX 096 (380) 1343

担当 浜畑・元吉

おいしいパンで、おなかパンパン！！



天然酵母パン（全粒粉入り）MENU



メロンパン

¥ 130

サクッとした食感としっとりとした甘さが口いっぱいに広がるメロンパンです。クッキー生地にも全粒粉を入れています。



しおパン

¥ 100

塩のカリッとした食感とバターのにじゅわ~とした旨みが楽しめます。



あんパン

¥ 150

北海道産のつぶあんを使用しています。ほんのりとした甘さが人気です！



ハムマヨパン

¥ 150

ハムの香りとマヨネーズの主張が食欲を突きてきます。小ぶりですが食べ応えある惣菜パンです。



カレーパン

¥ 150

ビーフと野菜をじっくり煮込み旨みを十分に引き出しコクのあるカレーに仕上げています。油で揚げていないカレーパンです。



ウインナーパン

¥ 200

ウインナーの旨みをしっかりと感じられる食べ応えあるパンです。マヨネーズもかけています。



クリームパン

¥ 150

卵や牛乳の素材本来の美味しさを活かした、バニラビーンズ入りのクリームパンです。



ピリ辛ウインナー

¥ 200

うまいウインナーです。マヨネーズとトマトケチャップをかけています。

社会就労センター ライン工房

熊本市東区戸島5丁目8-6

TEL 096 (380) 5752 FAX 096 (380) 1343

担当 浜畑・元吉