月曜の天然酵母パンのお知らせ

4月から
月曜入荷のパン屋さんが
変更になりました

国産小麦とオーガニックな食材にこだわった
自家培養天然酵母パンと焼き菓子のお店

ラパン ノワール くろうさぎ
Lapin Noir

5月の入荷予定日
5/13(月)
5/27(月)
隔週入荷です

小麦の香ばしさを生かし、天然酵母の深い味わいと素材のおいしさにこだわった『ラパンノワールくろうさぎ』のパン。

種類はいろいろ。山型食パン、フランスパン、全粒粉やライ麦パン
ドライフルーツやナッツ入りのハード系パン、あんぱん、クリームパンやデニッシュ類。卵、乳製品、油脂、糖分を全く使っていないパン、バターたっぷりのスイートなパンもあります。
クッキーや季節のお菓子もあります。

夏季限定

冷凍庫で凍らせて
アイスキャンディーに
冷やしてジュースで

- 国産りんご・有機ぶどう果汁100%使用
- 砂糖・甘味料不使用
- 香料・酸化防止剤・pH調整剤不使用
- りんご3本(りんご果汁100%)
  ぶどう2本(ぶどう果汁40%、
  りんご果汁60%)入り

人気の果汁100%ジュースがリニューアル
フルーツ本来の味をお楽しみいただけます

果汁本来の自然な甘み
オーサワのチューチュージュース
450ml(90ml×5本) ￥530(税込￥572)

夏季限定

約40%が果肉
最も食べごろの時期に加工されています

まるで果実そのもののすっきりとした甘さ
国産果実がたっぷり

- 砂糖不使用
  甘味は低GI値アガベシロップのみ
- 厳選された国産果実をたっぷり使っています
- ゼラチンの代わりに寒天使用
- 香料・酸化防止剤不使用
  pH調整剤不使用
  ゲル化剤・増粘剤不使用

アガベシロップと国産果実の贅沢ゼリー
もも・りんご・らふらんす・みかん
各145g ￥330(税込￥356)