

食卓をしあわせに彩る、銘品の数々 笑顔をもたらしてくれる、全国お取り寄せパン

普段使いにも、ギフトにもぴったりな珠玉の味わいをぜひ。

広島県 プーランジェリカフェ アロフト
「**クラムレーズントースト**」
1本 600円 1/2本 300円 (送料: 全国一律420円(一部地域を除く))



**卵・乳不使用でアレルギーでも安心
素朴な小麦粉の風味がたまらない!**



創業27年、広島でのデパートでも販売。「クラムレーズントースト」は卵・乳製品不使用。外はサクッと、中はもちもちして小麦粉本来の味わいを満喫できる。塩や油脂も一切使わない「無塩パン」も人気がある。

①広島市中区鶴見町11-8
②082-244-1527
③7:00~20:00
※問合せは平日の9:00~17:00
④不定休
⑤http://www.alofnet.jp
⑥info@alofnet.jp
⑦代引/クレジット ⑧1本~



大阪府 パンチキチキ Pain chiki-chiki
「**おまかせ焼きたてシェフセット**」
1セット 2,500円 (送料込)
(他商品の送料: 全国一律900円)

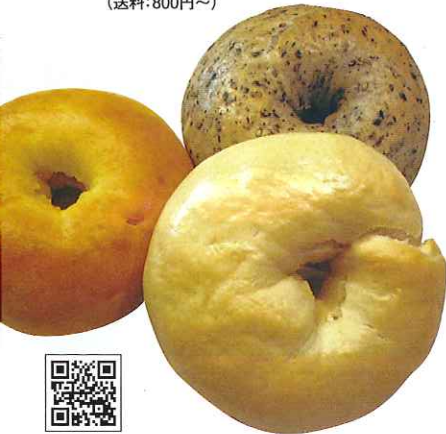
埼玉県 おからパン工房
「**おからまるパン くるみめープル**」
3個セット 400円 (送料: クール便850円~)



白ごまのチャバタ(上、1個 230円)、自家製ビクルス(左、1個600円)もおすすめ



東京都 輪っか屋
「**ベーグル プレーン / 黒ごま / かぼちゃ**」
プレーン 160円 黒ごま 200円 かぼちゃ 210円
(送料: 800円~)



**酵母や砂糖、卵、乳不使用
ニュータイプのベーグル!**

アレルギーの原因といわれるパン酵母や白砂糖、卵や乳製品などは一切使わない。ベーキングパウダーもアルミフリーのものを使うなど、細部にまで配慮。北海道産の小麦粉や豆乳、ひじき、かぼちゃなど和の食材を厳選する点も魅力。

①東京都目黒区三田1-12-25 金子ビル1F
②03-3716-6116
③10:00~20:00 ④水曜
⑤http://www.rakuten.co.jp/wakkaya
⑥fraisage@r4.dion.ne.jp
⑦代引/クレジット ⑧1個~

**まさにおいしいダイエット!?
カラダが喜ぶヘルシーパン**

食物繊維や大豆イソフラボンを豊富に含み、美肌効果が高いおからをたっぷり使用。大豆や小麦も国産にこだわるなど安全性の高さも魅力。まるパンだけでも20種以上、豆乳ベーグルや豆乳マフィンもそうなど種類の多さにも注目。

①埼玉県川口市東本郷1521-1 ②水・日・祝
③048-282-3727 ④13:00~21:00
⑤http://www.rakuten.co.jp/okarapan-r
⑥info@okarapan.net
⑦クレジット/楽天バンク/銀行振込/
代引/セブンイレブン ⑧3個で1セット

**有名ホテル出身のシェフが手作り
バター・ジャム付きで送料無料!**

シェフは大阪全日空ホテルをはじめ、数々の有名店で修業を積んだ凄腕。それを存分に味わえるのが「おまかせ焼きたてシェフセット」。パンは、牛乳と卵を使わないためアレルギーを持つ人にもうれしいバン・ド・ミ(食パン)とバケット、そしてその日ベストの一品を含む3種が入る。さらに、いづれも手作りのバター2種と旬のフルーツを使ったジャムまで入るお得感たっぷりのセットだ。

①大阪府大阪市東淀川区豊新5-16-14
②06-6327-6465 ③9:00~17:00 ④日曜
⑤http://www.rakuten.co.jp/painchikichiki/
⑥chiki-chiki@chiki-chiki.info
⑦代引/クレジット/コンビニ/ペイジー ⑧1セット(6個)

香川県 スラジェ
自家製酵母ぱん SOULAGER 「**カンパーニュ**」
1個 525円 (送料: 640円~)



**酵母は旬のフルーツから起こす!
小麦粉は国産、添加物も使わない**

オーガニックレーズンを中心に、季節のフルーツから酵母を起こしている。北海道産小麦や全粒粉、ライ麦粉などすべて国産の粉を使い、生地にはイーストフードなど添加物を一切使わないのもうれしい。

①香川県丸亀市土器町東9-225-10
②0877-23-4570
③火曜・土曜の12:00~18:00 (売切れ次第終了)
④月・水・木・金・日曜
⑤http://soulager.petit.cc/
⑥soulager@dau.petit.cc
⑦代引/クレジット/コンビニ ⑧1個~



岐阜県 グルマン・ヴィタル 垂井本店
「**石窯パリスエッテ 醍醐味**」
1本 320円



**スイスの伝統製法が生むパワフルさ
チーズフォンデュに最適な味わい!**

3日間低温熟成させ、石窯で焼き上げた皮はしっかり、中身はほっとりとした味わい。チーズフォンデュやパニーニカウダにおすすめ。12/11(土)までモニター募集中(無料、100名まで、要送料500円)。

①岐阜県不破郡垂井町宮代441
②0120-64-0806
③8:00~19:00 ④火曜(祝日は営業)
⑤http://www.guruman.co.jp
⑥info@guruman.co.jp
⑦コンビニ/郵便振替/代引/銀行振込 ⑧1本~



東京都 スタジオ・ジェマ Studio-gemma 「**季節限定シュトーレン**」
1個 2,780円 (送料込)



**クリスマスギフトにぴったり!
フルーツやブランデーも贅沢に使用**

2種の天然酵母を使って自然な甘みを引き出し、7時間かけて仕上げたものを2~3週間も熟成。厳選した国産小麦やラム酒漬けフルーツ、ナッツ、ブランデーに溶かしバターもたっぷり使った贅沢な味わいは必食だ。

①東京都小平市仲町50-47
②042-332-4157
③10:00~18:00 ④不定休
⑤http://www.rakuten.co.jp/studio-gemma/
⑥rakuten@studio-gemma.com
⑦代引/クレジット ⑧1個~

