

年内は、12月28日(火)14時頃まで営業します。  
年始は、1月5日(水)8時より営業します。



# パン工房まあさ

営業時間8時~18時(なくなり次第閉店)  
パン1個から、お電話または店頭にて、  
ご予約をお受けします。

TEL 0584-71-7886

大垣市東町4-21-1

## 12月の新商品

### 全粒粉あんバターサンド



こだわりの全粒粉パンに  
こしあんとバターをサンドしました

原材料費高騰に伴う  
値上げのお知らせ  
油脂・小麦粉の価格上昇が  
続いているため、2022年1月  
より、一部の商品を値上げさ  
せていただくことになりました。  
今後より美味しいパンの  
製造に努めてまいります。どう  
かご理解いただけますようよ  
しくお願いいたします。

### こだわりの食パン

こだわりの食パン  
¥300



### 米粉食パン

米粉食パン ¥300  
※ 米粉 50%  
小麦 50%  
※ 目印に白ごま



### 全粒粉食パン

全粒粉食パン ¥400  
※全粒粉 50%米粉 50%



豆乳食パン ¥350



焙煎玄米食パン ¥300  
※ 焙煎玄米粉10%使用  
※ 小麦も使用



※焼き上がり時刻:9時半頃・14時頃  
全粒粉食パンは11時頃  
焼き上がり30分後以降、  
ご希望の厚さにスライスいたします。

## 天然酵母パン



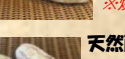
天然酵母食パン ¥400  
※毎週月曜日限定  
※焼き上がり時刻:13時頃  
※前日までに要予約



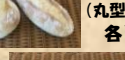
天然酵母バターロール ¥320  
※焼き上がり時刻:13時頃



天然酵母パン (丸型・ドック型) 各¥120



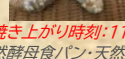
天然酵母りんご 各¥135



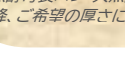
天然酵母くるみ ¥230



天然酵母くるみ ¥230



天然酵母いちじく 各¥230



※焼き上がり時刻:11時半頃~数回  
天然酵母食パン・天然酵母バターロールは、焼き上がり30分後  
以降、ご希望の厚さにスライスいたします。

## その他シンプルなパン

カントリー 1個 ¥80  
3個 ¥200

ドック 1個 ¥80  
3個 ¥200

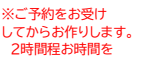
米粉パン 1個 ¥80  
3個 ¥200



焙煎玄米パン 1個 ¥80  
3個 ¥200

焙煎玄米ロール ¥120

※ご予約をお受け  
してからお作りします。  
2時間程お時間を  
いただきます。



ロールパン 1個 ¥80  
3個 ¥200

ふんわりベーグル ¥100

豆乳パン 1個 ¥90  
3個 ¥250



### 透明フィルムにご注意ください

ご家庭でパンを温めなおされる際は、  
必ず先に、パンの上のフィルムを外して  
ください。  
オーブントースターの熱で、フィルムは  
溶けて変形してしまいます。誤飲につな  
がりますのでご注意ください。

《フィルムの付いているパン》  
くるくるフランク、コンポート、おこのみや  
きピザ、明太ポテトピザ、シナモンロ  
ール、他季節限定ロール、ウインナード  
ック、一部の野菜パン

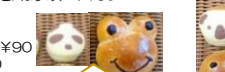
温めなおは 1個あたり  
電子レンジ 600W×20秒  
がおすすめです

具だくさんバニー ¥300  
デミハンバーグバニー ¥185  
ホットサンド (たまご/ハムツナ) ¥200  
塩バターロール ¥135  
こし塩バターロール ¥160  
つぶ塩バターロール ¥160  
塩メロンバターロール ¥185  
チョコ塩バターロール ¥160  
緑茶あん塩バターロール ¥160  
チョコビスケットパン (くま/うさぎ/ねずみ) ¥160  
かえるはん ¥135  
きょうりゅうパン ¥160  
ミニメロンパン (ハンダ/コアラ) ¥90  
にこぱん 1個 ¥90 3個 ¥250  
フルーツデニッシュ ¥250  
アップルデニッシュ ¥250  
ペーグルクリームチーズサンド  
(クランベリー/アップル/ラムレーズン) 各 ¥185  
焼きそばパン ¥160  
エビカツサンド ¥200  
その他調理パン 各種 ¥185  
(チキンタルタル/サーモンタルタル/コロッケ/メンチ/みそかつ/  
ペーグルハムトマト/くるみスイートハムトマト)  
焙煎玄米ロールサンド ¥300  
※ご予約をお受けしてからお作りします。  
2時間程お時間をいただきます。

### 中はさくさくのチョコビスケット



中は  
チョコチップ入り



中は何も  
入っていません

中にチョコ入り

## ほうじ茶あんぱん 和紅茶あんぱん

¥160

¥160



ガキパンプロジェクト  
平塚香貴園×松下製粉所  
×パン工房まあさ



まあさ 7周年記念パン

### まあさのこだわり

- ① 国産小麦 100%
- ② 生地の砂糖は全て三温糖を使用
- ③ パン生地は無添加
- ④ トランス脂肪酸・脂質の低減に取り組んでいます
- ⑤ 自家焼きカスタードクリームパンには、「天使のたまご」を使用

### 新型コロナウイルス対策について

- 売場店内 6名様までに制限させていただきます。
- 1家族代表1名様のご入店にご協力をお願いします。
- マスクの着用をお願いいたします。
- 入口・出口を分け、店内一方通行です。
- 入口内扉を開放しております。
- 店内の換気と消毒に努めております。
- パンの個包装販売に努めております。当店は焼き立てのパンが多く、冷めるまでは個包装ができません。ご理解いただけますようお願いいたします。
- 喫煙スペースは、人数・時間・ご利用方法を遵守の上、ご利用いただけます。

2021.12.01

### 季節限定

### キムチとチーズのおやき



ピリ辛キムチで  
温まりますよ♪

### クリスマスシュトーレン

大 ¥2968



中 ¥1484

小 ¥742



スライス ¥244

ご予約  
承ります



### クリスマスフレッド

大 ¥212

小 ¥170



### 店員こだわりの

### 全粒粉パン ¥135

全粒粉 50% 米粉 50%。  
油脂は米油を使っています。

小麦	卵	乳
○	-	-

### 本日の野菜パン

野菜は日替わり ¥200



全粒粉 50% 米粉 50% のパン生地に、  
旬の野菜と、薬膳だしや、すりこぎやチ  
ーズをのせて焼きました。

糖質制限中のかたや、より健康志向のかたにおすすめです

### ふわふわおからパン

¥90

小麦	卵	乳
-	-	-

グルテンフリー・低糖質で、  
食物繊維もたっぷりです。  
小麦アレルギー対応。

### 大豆パン ¥90

小麦	卵	乳
-	○	-

グルテンフリー・低糖質で、  
食物繊維もたっぷりです。  
小麦アレルギー対応。

