

小麦の館 商品一覧

2009年8月 現在

パン

商品名	焼成前重量	小売価格※	形状など	使用原材料	全粒粉 %	使用酵母
グッドモーニング	300 g	¥300	丸形フランスパン	地粉・小麦全粒粉・水・塩	35 %	Ⅲ
モーニングブレッド	400 g	¥400	角形食パン	地粉・小麦全粒粉・水・塩	35 %	Ⅲ
ウィンザーブレッド	500 g	¥350	角形食パン	地粉・小麦全粒粉・水・塩	12 %	Ⅲ
ウィンザーブレッド レーズン入り	520 g	¥450	角形食パン	地粉・小麦全粒粉・水・塩・レーズン	12 %	Ⅰ
くるみ童話	245 g	¥450	ロール形	地粉・小麦全粒粉・水・塩・レーズン・くるみ	12 %	Ⅰ
たまねぎクルミ	200 g	¥350	丸形	地粉・小麦全粒粉・水・塩・くるみ・たまねぎ	35 %	Ⅲ
ティータイムブレッド	130 g	¥260	ミニ食パン	地粉・小麦全粒粉・水・塩・りんご果汁・みかん果汁・カレンツ・オリーブオイル	35 %	Ⅲ
かぼちゃの里 (休止中)			丸形		12 %	Ⅰ
農夫のパン 1/4		¥380				
農夫のパン 1/2		¥740	ドイツ風	小麦全粒粉・水・塩・くるみ	100 %	Ⅳ
農夫のパン whole	1132 g	¥1,460				

※ この表の小売価格には、消費税を加算していません。また、この価格は東京都内でのものです。

焼菓子

商品名	焼成前重量	小売価格	形状など	使用原材料	全粒粉 %	使用酵母
ブローニュの森	150 g	¥280	マフィン3個	地粉・小麦全粒粉・小豆・水・塩・オリーブオイル・くるみ・レーズン	60 %	—
全粒ケーキ 小	170 g	¥360				
全粒ケーキ 中	470 g	¥980	角形	小麦全粒粉・りんご果汁・水・オリーブオイル・くるみ・レーズン・シナモン	100 %	Ⅱ
全粒ケーキ 大	1020 g	¥2,100				
キャロブケーキ	200 g	¥380	角形	小麦全粒粉・焙煎玄米粉(リブレフラワー)・キャロブパウダー・りんご果汁・水・オリーブオイル・塩・レーズン・アーモンド・バニラエッセンス	100 %	Ⅱ
マフィン伯爵 (休止中)	150 g	¥260	マフィン	小麦全粒粉・玄米ご飯・大豆・菜種油・りんご果汁・水・塩	100 %	—

使用原材料

地粉	江別製粉から「はるゆたか」、「春よ恋」、「ホロシリ」、「チホク」などのブレンド小麦
小麦全粒粉	桜井食品から農林61号
塩	海の精 ただし「ブローニュの森」は「イノチの塩」
くるみ・アーモンド・レーズン・カレンツ	ノヴァからカリフォルニア産
キャロブパウダー	桜井食品
オリーブオイル	日本オリーブ(株)からスペイン産
果汁(りんご、みかん)	(株)大阪愛農食品センター
小豆	オーサワジャパン

酵母Ⅰ りんごから採った若い酵母

酵母Ⅱ Ⅰを熟成させた酵母。

酵母Ⅲ 小麦から採った若い酵母

酵母Ⅳ Ⅲを熟成させ続けている酵母