

Bakery Menu..

そらまめ作業所 パン工房エピ

食パン

1斤/¥220

1本/¥600

オープン当初から大人気の食パン。
しっとり・やわらかい生地が人気の
秘訣です。



-Standard

食パン-

玄米食パン

1斤/¥250

1本/¥700

玄米を練りこんだ、
食物繊維たっぷりの食パン。
玄米の香ばしさがたまらない。



フランスパン

小/¥120

大/¥220

そらまめのフランスパンは
“バタール”。バリバリっ
とした表皮でとっても
おいしいです。



レーズン食パン

ハーフ/¥300

1本 /¥500

自家製のレーズンを
たっぷり使用した食パン。
食べ応えありです♪



※写真はハーフです。

- Standard

定番 おかずパン -

クロワッサン ¥100



そのまましっとり♪
トーストして
ざっくり!
お好きな食感で



フランクフルト

¥150

フランクフルトが一本
入ってボリューム満点
です!

カレーパン

¥130

そらまめのカレーパンは
焼きカレーパン!
ヘルシーでさっぱり食べられる



ハムコーン

¥130

タルタルソースとハム
小腹がすいたときに
ちょうど良いサイズです



おいしいピザ

¥150

サラミソーセージと
ピーマンの定番ピザ。
チーズたっぷりです。
ランチにどうぞ!



カスクートサンド

¥250

自家製フランスパンに
ベーコンと野菜をサンド。
食べ応えありです!



チキンバーガー

¥250

チキン南蛮をそのまま
サンドしました。
タルタルソースが絶妙!

ミックスサンド

¥450

レタスにトマト、たっぷりの
野菜をサンドしています♪
カツと卵サラダも入っていて
ボリューム満天!!





あんぱん

¥120

そらまめのおあんぱんは、
しっとり滑らかな
つぶあんです。

ブリオッシュ・メロン

¥130

NEW



くちどけの良いブリオッ
シュ生地にメロン皮を乗
せて焼きました。
サクサクふわふわです！

もちもちチーズ

¥120



タピオカ粉を混ぜた
サクリもちもち
した生地は
病みつきに！

きなこパン

¥120

歯ごたえのある
ソフトフランスに
きなこクリームをはさみました。



- Standard

定番 菓子パン -

ミルクパン

¥120

やさしい甘さの
ミルクシートを
丁寧に織り込みました



チョコマールブル

¥120

程よい甘さの
チョコレートシートを
織り込みました



こしあんデニッシュ

¥160 (ハーフ)



ザクザクデニッシュに
こしあん。絶妙な組み
合わせです。
リピーター多し！

さつまいもスイーツ

¥150



さつまいもの甘露煮を
角切りにして菓子生地に
まぜています。
さつまいもの甘さが◎

- Sweets お菓子 -

¥120

・ミルクー

ラスク

¥150

・しょうゆマヨ ・ガーリック

¥180

・カフェオレ ・抹茶
・クロワッサン



← ミルキーラスクは
フランスパンを使用しています!

きなこクッキー (黒ごま・くるみ)

各¥200

きなこ入りのバタークッキー
黒ごまとくるみを用意
しました。
各8個入りです。



プリン

¥120

とろーりクリーミー!
どこのプリンにも負け
ないおいしさです。
デザートに!



チョコチップクッキー

¥180

甘さ控えめでサクサク
の食感(^ ^)/
たくさん入って
いて大満足!



マドレーヌ

各¥120

しっとり、ふんわり、
バターが香ります。



フィナンシェ

¥150

バターとアーモンドプードルを
たっぷり使った、香り豊かな
フィナンシェです。
しっとり上品な
味わいです。



つむぎ福祉会 そらまめ作業所 パン工房 epi

大阪府大阪市平野区長吉川辺 1-1-19

Tel: 06-6708-6339 fax: 06-6706-8433

ご注文はお電話・FAXにて受付けています。

土日祝日を除く3営業日前までにご注文ください☆

【営業日】 月～金の平日 10時～16時まで

【定休日】 土日祝 ※その他夏冬季節休暇あり

500円～値段に応じたラッピングを致します (^ ^)