

# Bakery Menu..

そらまめ作業所 パン工房エピ



## 食パン

1斤/¥250

1本/¥750

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/¥280

1本/¥840

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

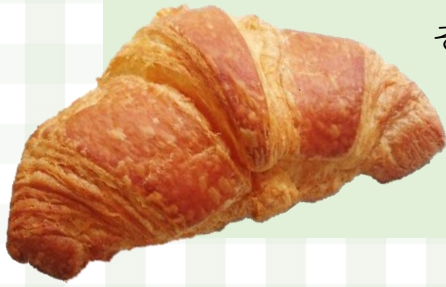
そらまめのフランスパンは  
“バタール”。バリバリっ  
とした表皮でとっても  
おいしいです。



# - Standard

## 定番 おかずパン

クロワッサン ¥120



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

¥180

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

¥150

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



オニオンチーズ

¥150

ベーコンと玉ねぎを炒めて  
チーズと一緒に載せました。  
朝ごはんや軽食に！



NEW

季節のピザ

¥200

季節の野菜をのせて  
焼き上げました！  
チーズたっぷりです。  
ランチどうぞ！



カスクートサンド

¥280

自家製フランスパンに  
ベーコンと野菜をサンド。  
食べ応えあります♪



フィッシュバーガー

¥280

白身魚のフライを野菜と  
一緒にサンドしました。  
タルタルソースが絶妙！



ベジたまミックスサンド

¥450

レタス・トマトなどたっぷりの  
野菜・ハムのサンドと、  
大人気の玉子サンドを入れて  
ボリューム満天！！





## あんぱん

¥130

そらまめのあんぱんは、  
しっとり滑らかな  
つぶあんです。

## ブリオッシュ・メロン

¥150

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

¥180

タピオカ粉を混ぜた  
サククリもちもち  
した生地は  
病みつきに！



## きなこパン

¥130

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

¥130

やさしい甘さの  
ミルクシートを  
丁寧に織り込みました



## チョコマーブル

¥130

程よい甘さの  
チョコレートシートを  
織り込みました



## チョコチップツイスト (2本)

¥150

ブリオッシュ生地にチョコ  
チップを加えてシュガーを  
かけました。  
うれしい2本入り。



## さつまいもスイートハーフ

¥180

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 -



¥130

・ミルキー

## ラスク

¥150

・しょうゆマヨ ・ガーリック

¥200

・クロワッサン ・カフェオレ  
・クロワッサン黒糖



← ミルキーラスクは  
フランスパンを使用しています!

## プリン

¥130



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!

## きなこクッキー

黒ゴマ ¥200

きなこ ¥220

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。



## マドレーヌ

各¥150

しっとり、ふんわり、  
バターが香ります。



## チョコチップクッキー

¥250

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!



## フィナンシェ

¥180

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