

アルドールの天然酵母パンカタログ

アルドールのパンは全て天然酵母で作っています。材料にもミネラル豊富な食塩や苦小牧産のB1とんちゃんのウィンナーなどこだわりの材料を使い、安心して美味しいパン作りを目指しています。

また、★のついているパンは、アトピー性皮膚炎の方にも安心して食べていただけるように卵や油脂、乳製品を使用していないパンですので、ぜひご賞味ください。※価格は全て税込価格表示となっております。

～菓子パン～

あんこや手作りカスタード、甘いものが好きな方に喜ばれるパンです。



¥160

あんぱん

つぶあんたっぷり
しっかりした食べごたえ。



¥170

かぼちゃあんぱん

しっとりしたかぼちゃあんが
入っています。



¥150

ごまあんぱん

ごま生地につぶあんがたっぷり
入っています。



¥180

めろんぱん

手作りクッキー生地で作って
います。



¥200

クランベリーチーズ

くるみとクランベリーの生地で
クリームチーズを包みました。



¥210

珈琲あんホイップ

ほろ苦い珈琲あんとホイップク
リームがたっぷり入っています。



¥170

ピュアクリーム

卵の風味豊かな手作りカス
タードクリームがたっぷり。



¥170

すい〜とぼてと

手作りカスタードクリームと角
切りのさつまいも入りです。



¥180

エクレアパン

ココアメロンパンにホイップを
たっぷり挟みました。



¥230

ベルギーチョコクリームパン

二層のチョコクリームを使用し
た贅沢な一品です。



¥200

シナモンロール

チョコチップの甘さとシナモンの
風味が香るロールです。



¥200

レーズンアップル

レーズン生地になりんごのシロ
ップ漬けを包みました。



¥120

紅いも塩ロール

紅いもペーストを巻き込み、上
には岩塩のかかったロールパン
です。



¥120

塩チョコロール

チョコレートを巻き込み、上には
岩塩とココナッツのかかった
ロールパンです。



¥200

くるみあんクリーム

つぶあんとクリームチーズを合
わせ、爽やかな甘さのパンに仕
上げました。



¥230

くるみロール

はちみつとクリームチーズの旨
味を合わせたくるみたっぴりの
ロールです。



¥200

チョコナッツパー

クセになる美味しさ! 下地のピ
スケットはパン粉でできていま
す。



¥120

ミニラスク

バターとシナモンの風味豊か
な、サクサクの食感がやみつき
になるラスクです。



¥610

ハニーラスク

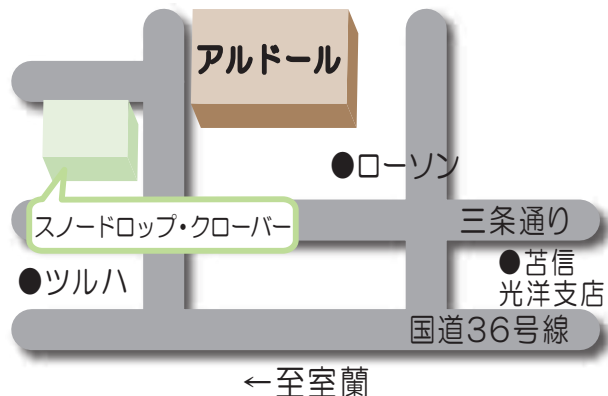
すっきりした甘さの「アカシア
蜂蜜」を使用し、バターと合わ
せています。



4枚入 ¥480
1箱 ¥1,580

Du LEVAIN

サクサクのラスクに、優しい甘
さとビーナッツの香り・塩気が絶
妙なバランスになっています。



アルドール

苦小牧市日吉町4丁目1-8

TEL(0144)75-2201

FAX(0144)72-4700



営業日:(火)(水)(木)(金)

営業時間:10時~15時

～ シンプルパン ～

具が入っていないシンプルなおパンです。



¥50

丸パンプリオッシュ

バターたっぷりで柔らかい丸パンです。



¥80

ロールパン

マーガリンを塗って巻いています。そのまま食べても、具をはさんでロールサンドでもOK!



¥90

レーズンロール

レーズンが入ったロールパンです。



¥50

チーズ丸パン

ほんのり甘い生地に粉チーズをまぶしています。



¥40

ごま丸パン

プレーン生地にごまを混ぜ込んだ一口サイズの丸パンです。



¥40

丸パンプレーン

自然塩と酵母のみでシンプルに焼き上げた丸パンです。卵、乳製品アレルギーの方にもおすすめ。



¥50

くるみ丸パン

プレーン生地にくるみを混ぜ込んだ丸パンです。



¥230

ライ麦プール

ライ麦の香ばしさにもっちり、しとりの食感。飽きのこないシンプルなおパンです。



¥200

くるみばん

プレーン生地にくるみを混ぜ込みました。



¥140

塩バターロール

岩塩をアクセントにした、バター風味豊かなロールパンです。



¥260

プレーンミニ山

自然塩と酵母のみでシンプルに焼き上げたパンです。卵、乳製品アレルギーの方にもおすすめ。(スライス3枚入 ¥150)



¥330

プリオッシュソフト

卵・生クリームをたっぷり使用し、やわらかく深い味わいに仕上げました。(スライス3枚入 ¥180)



¥250

フランスパン

小麦本来の味を引き立て柔らかめの焼き上げで食べやすいパンです。



¥200

クロワッサン

何層にも織り込んだ生地がサクッ、パリッとして、バター風味と岩塩がアクセントになった自信作です。



¥210

オリジナルプール

当店フランスパンの生地を使用し、よりふわっと、もちりとした食感になりました。

～ 調理パン ～

ハム、ウィンナーなどが入っているので食事に最適です。



¥210

クロックムッシュ

プリオッシュソフトにホワイトソース、ハム、チーズをサンド。



¥210

ほっ豚どっく

ウィンナーと玉ねぎをケチャップとマスタードで挟んでいます。



¥160

てりチキピザパン

照り焼きチキンとチーズ、マヨネーズがたっぷり。



¥230

マヨコーン

コーンたっぷり、食べごたえのあるパンです。



¥240

カレーエピ

フランスパン生地にベーコンとカレーのスパイスを加えた癖になるパンです。



¥180

焼きカレーパン

揚げずに焼いた、ヘルシーなカレーパンです。



¥160

ごぼうパン

シャキシャキのごぼうサラダとマヨネーズを包みました。



¥280

パニーニ

トマト、ハム、チーズ、バジルソースを挟んだサンドイッチ。



¥180

ツナチーズクッペ

たっぷりツナマヨとチーズが入った、やわらかい食感のフランスパンです。



¥200

ちくわパン

ちくわに特製の風味豊かなツナをたっぷりはさみました。



¥370

ピザドッグ

コッペパンにベーコン丸ごと1枚、ピザの具材をはさんだ食べごたえのあるパンです。



¥270

ライ麦サンド

ライ麦パンにハム、チーズ、新鮮な野菜をたっぷりはさみました。栄養バランスがバッチリ。



¥400

カツサンド

カツと甘いソースをはさんで、ボリューム満点のサンドイッチです。



¥320

てりたまサンド

甘辛ソースの照り焼きチキンと、目玉焼きをはさみました。



¥320

クリームサンド

ハム、レタス、クリームチーズが入って、サッパリと食べれるサンドイッチです。



¥220

ベーコンエッグ

厚みのあるたっぷりベーコンと、卵を1個そのまま使用した食べごたえのあるパンです。

