

# 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とんちゃんのワインなどこだわりの材料を使い、安心で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、甘いものがお好きな方に喜ばれるパンです。



あんぱん

つぶあんたっぷり  
しっかりした食べごたえ。



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。



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。



めろんぱん

手作りクッキー生地で作ってい  
ます。



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。



珈琲あんホップ

ほろ苦い珈琲あんとホップク  
リームがたっぷりと入っています。



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。



すい～とぽてと

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。



エクレアパン

ココアメロンパンにホップを  
たっぷり挟みました。



ベルギー チョコレートパン

二層のチョコレートを使用し  
た贅沢な一品です。



レモンクリームロール

レモンピールとほどよい酸味の

レモンクリームを生地に巻き込  
みました。



レーズンアップル

レーズン生地にりんごのシロッ  
プ漬けを包みました。



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。



塩チョコロール

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



あんブリオッシュ

絶妙な甘さのつぶあんをたっ  
ぱり織り込みました。



ごまいもっチーズスライス

ごま生地にさつまいもとチーズ  
をたっぷりと混ぜ込み焼き上げ  
ました。



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。



Du LEAIN

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。



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。



チョコナッツバー

クセになる美味しさ！下地のビ  
スケットはパン粉でできています。



アルドール

●ローソン

スノードロップ・クローバー

●ツルハ

三条通り

●苦信光洋支店

国道36号線

←至室蘭



アルドール

苦小牧市日吉町4丁目1-8

TEL(0144)75-2201 営業日：(火)(水)(木)(金)

FAX(0144)72-4700 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パンです。



¥40



¥65



¥75



¥40



¥30

## 丸パンブリオッシュ

バターたっぷりで柔らかい丸パンです。

## 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!

## レーズンロール

レーズンが入ったロールパンです。

## 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。

## 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。



¥30



¥40



¥210



¥180



¥230

## 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。

## 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。

## ライ麦ブール

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

## くるみぱん

プレーン生地にくるみを混ぜ込みました。

## クルミといちじくのパン

クルミといちじくをふんだんに使用した風味豊かなライ麦パンです。



¥240



¥310



¥230



¥120



## 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 ¥130)

## ブリオッシュソフト

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 ¥160)

## 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。

## 塩バターロール

岩塩をアクセントにした、バターの風味豊かなロールパンです。

# ～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。



¥190



¥190



¥140



¥210

## クロックムッシュ

ブ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。

## 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。

## 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。

## マヨコーン

コーンたっぷり、食べごたえのあるパンです。



¥160



¥140



¥260



¥160

## 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。

## 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。

## 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。



¥220



## カレーエビ

フランスパン生地にベーコンとカレーのスペイシーさを加えた癖になるパンです。

