

PAN-DEMAND



角食パン【プレーン】

生クリームと蜂蜜をたっぷり使用した、当店一番人気の角食パンです。

価格：530円(税込み)



角食パン【ショコラ】

ココアをベースにチョコチップを贅沢に使用した角食パン。少し冷たいぐらいが丁度いいです。

価格：650円(税込み)



角食パン【あん食パン】

生クリームをたっぷり使用した生地に、甘さ控えめのあんこが丁度いい。生で食べても、バタートーストしても美味しいです。

価格：780円(税込み)



角食パン【抹茶あん食パン】

渋みの後に奥深い甘さやコクが感じられる宇治抹茶に、甘さ控えめのあんこを使用してます。抹茶好きのリビが増えてます。

価格：780円(税込み)



角食パン【ダブルショコラ】

角食パン『ショコラ』に贅沢にビターチョコを注入してます。スイーツの感覚でご賞味ください。少し冷たいぐらいがベストです。

価格：780円(税込み)



角食パン【ショコらんこ】

チョコとあんこの組み合わせが最強！生でも、トーストしても美味しいです。スタッパー押しの角食パン。

価格：900円(税込み)



角食パン【チリフロマージュ】

2種類の唐辛子パウダーを練り込んだ生地の中に、フォンデュチーズを注入！トースト後に蜂蜜をかけてご賞味ください。スタッパー押しレシピ！

価格：780円(税込み)



丸パン【プレーン】

当店人気の丸パン。バター風味と一番美味しい状態の仕上がった甘味！1個では物足りなくなるのは間違いありません。

価格：420円(税込み)
(1袋5個入り)



甘さ控えめあんバター

甘さ控えめの餡子とバターの塩梅が丁度いい。自然解凍30分でご賞味できます。

価格：290円(税込み)



あんホイップ

ホイップの量が半端ないです。半解凍の状態がアイスみたいな味わい。自然解凍30分でご賞味できます。

価格：290円(税込み)



あんこ

生クリームをたっぷり使用した生地に、甘さ控えめのあんこが丁度いい

価格：250円



ダブルショコラ

ココアをベースとした生地に甘さ控えめで、濃厚なビターチョコとチョコチップのダブル！

価格：250円



宇治抹茶あんこ

渋みの後に奥深い甘さやコクが感じられる宇治抹茶に、甘さ控えめのあんこ

価格：250円



チリフロマージュ

2種類の唐辛子パウダーを練り込んだ生地の中に、フォンデュチーズを注入！さらにバジルの香りが・・・思ったほど辛くはないです。

価格：250円



ちー辛

人気のチーズ入りのミニ食パンの上にゴーダチーズをトッピングしてこんがり焼き上げました。中にはこれまたたっぷりのチーズフォンデュ

価格：290円(税込み)



プレミアムバター

ダブルショコラをベースに、カカオ40%のチョコをコーティングしております。

価格：290円

PAN-DEMAND



黒蜜きな粉

生地の中の餡子にきな粉をたっぷり塗しており、生地の上にもきな粉を二度追いつけています。そのまま食べてもよし、追い足しきな粉＆黒蜜でも更に美味しさが増します。

価格：290円



檸檬チーズクリーム

レモン風味が爽やかに香るレアチーズケーキ風の味わいと瀬戸内産レモン果汁パウダーを使用したチョコレートでコーティングしております。更にピスタチオ！

価格：290円



生カレーぱん

2種類のカレーをブレンドした、カレーぱん。トップにパン粉をふんだんにかけて焼き上げています。

価格：290円



南州の紫芋

鹿児島島の紫いも「綾紫」を贅沢に使用。クリーミーな舌触りに濃い目のお芋風味が特長のあんこです。

価格：290円



抹茶バニラ

宇治抹茶の生地、ミルク風味のクリームを使用。常温解凍後、クリーミーでやわらかな口当たり。ミルク感が高まり、濃厚でコクのある味わいになります。

価格：290円



カスタードショコラ

ココアをベースとした生地、ふわっとした状態で口溶けが良く、甘さを抑えたカスタードを使用。

価格：290円



福岡県産あまおう(ストロベリー)

福岡県産あまおう®の果肉を使用し、甘酸っぱいいちご本来の風味を味わえる口溶けの良いミニ食パン。カカオ40%のホワイトチョコを使用。

価格：290円



プレミアムホワイト

ダブルショコラをベースに、カカオ40%のホワイトチョコでコーティングしたミニ食パン。

価格：290円



和栗

あんこのはずだがこの味は・・・と思わず首をかしげたくなるほど栗風味が濃厚なミニ食パンが出来上がりしました。栗の甘露煮をトッピング！更に金粉を少々

価格：290円



抹茶クリーム

石臼で丁寧に挽いた香り高い「西尾の抹茶」にこだわった口どけの良い抹茶クリームです。トップには抹茶チョコと抹茶を塗しております。

価格：290円



めんたい

たっぷりの明太子フィリングを詰めてからこんがり焼いているので外はカリカリ、中はふんわりしています。本場博多の老舗メーカー福太郎の明太子を使用しています。

価格：290円(税込み)



生デニッシュ

外はサクッと中はふんわりとした食感で、バターのリッチな味わいが魅力

価格：290円(税込み)



新幹線スゴイ硬アイス



新幹線アイス【バニラ】

北海道産の生クリーム・生乳を使用した濃厚な味わいのスーパープレミアムアイスクリーム【バニラ】120ml

価格：370円(税込み)

新幹線アイス【抹茶】

北海道産の生クリーム・生乳と愛知県西尾産の抹茶を使用した、ほろ苦い風味が特長のスーパープレミアムアイスクリーム【抹茶】120ml

価格：370円(税込み)

新幹線アイス【ストロベリー】

濃厚な乳といちごの風味が特長です。クッキーの食感がアクセントになっています。乳脂肪分は11.0%。

価格：370円(税込み)

新幹線アイス【モカ】

生乳の香り高いモカを合わせ、苦みの効いた大人向けの味わいに仕上げました。乳脂肪分は15.0%。(バニラ15.5%に次ぐ高乳脂肪分) 濃厚なモカアイスクリームです。

価格：370円(税込み)

PAN-DEMAND

<no-bake cheese cake>



濃厚チーステリーヌタルト
人濃厚だけど儚い口どけ、香りが織りな
す魅惑の大人のチーズケーキ

1本 (80x175x60mm)

価格：1,980円(税込み)



クッキーチョコレア・チーズ
クッキーの土台のザクザク食感と滑ら
かなチョコレートチーズケーキの組み合
わせがとてもおいしい一品です。

1本 (80x175x60mm)

価格：1,980円(税込み)



ストロベリーレア・チーズ
懐かしい味わい。半解凍でご賞味がベ
ストです。クッキー生地との相性も抜
群

1本 (80x175x60mm)

価格：1,980円(税込み)



濃厚チーステリーヌタルト
人濃厚だけど儚い口どけ、香りが織り
なす魅惑の大人のチーズケーキ

1パック (3カット)

価格 880円(税込み)



クッキーチョコレア・チーズ
クッキーの土台のザクザク食感と滑ら
かなチョコレートチーズケーキの組み合
わせがとてもおいしい一品です。

1パック (3カット)

価格：880円(税込み)



ストロベリーレア・チーズ
クッキーの土台のザクザク食感と滑ら
かなチョコレートチーズケーキの組み
合わせがとてもおいしい一品です。

1パック (3カット)

価格：880円(税込み)



お1人様レアチーズケーキ
(ストロベリー)

クッキーの土台のザクザク食感と滑ら
かなチョコレートチーズケーキの組み
合わせがとてもおいしい一品です。

1個145 g

価格：400円(税込み)



お1人様レアチーズケーキ
(チョコ)

クッキーの土台のザクザク食感と滑ら
かなチョコレートチーズケーキの組み合
わせがとてもおいしい一品です。

1個145 g

価格：400円(税込み)



解凍時間の目安 (よく温めた包丁で切り分け)
冷凍庫から取り出し、2～3分程度で包丁が入るようになります。
解凍時間によって、さまざまな味と食感をお楽しみいただけます。



【解凍】

室温で30分もしくは、冷蔵庫で1時間
ほどで解凍できます。
チーズのねっとりとしたコクとほどよい
酸味が口いっぱいに広がります。

パンdeボディメイク【プロテイン配合パン】

1袋2個入り 350円(税込み)



練乳 (1袋2個入)



チョコ (1袋2個入)



ベリーベリー (1袋2個入)

クロッフル&ケーキ



クロッフル【いちご】

顆粒の入ったストロベリーのチョコレートをつぶりコーティング。トップにはデザートホイップ、ストロベリーホイップに人気のハーシーチョコレートのシロップをかけております。

価格：650円(税込み)



クロッフル【フルーツ】

デザートホイップとマスカルポーネをふんだんに使用しました。クランベリー、パイアヤ、レーズン、パインアップルのドライフルーツに可愛いあらざんとトッピングしてます。

価格：650円(税込み)



クロッフル【チョコ】

カカオ分65%を使用したチョコレートをつぶりコーティングしております。ピスタチオとあらざんのトッピングで可愛らしく仕上がっております。

価格：650円(税込み)



クロッフル【モンブラン】

モンブラン、栗きんとん、マロンブレンドをつぶりトッピングしてます。端から端までモンブランです。あらざんを最後にトッピングして可愛いクロッフルです。

価格：650円(税込み)



クロッフル【ブリュレ】

カスタードとマスカルポーネをブレンドしたクリームをつぶり使用しました。グラニュー糖を塗って、程よくブリュレ風に仕上がってます。オレオクッキーとホイップをトッピングしてます。

価格：650円(税込み)



【ベイクドチーズケーキ】

じっくり蒸しあげた、なめらかでコクのあるチーズケーキです。表面は甘酸っぱいあんずジャムで艶やかに仕上げました

価格：350円(税込み)



【クリームチーズケーキ】

良質なクリームチーズを使用し、レモンとヨーグルトをバランスよく加えた、爽やかな酸味広がるレアチーズケーキです。

価格：350円(税込み)



【ミルクレープ】

薄く焼き上げたクレープとスポンジとクリームを、一層一層幾重にも重ね上げた手作りのケーキです。

価格：350円(税込み)



【ショコラケーキ】

ふっくらと焼き上げたチョコレートスポンジにチョコ風味のクリームをサンドしました。

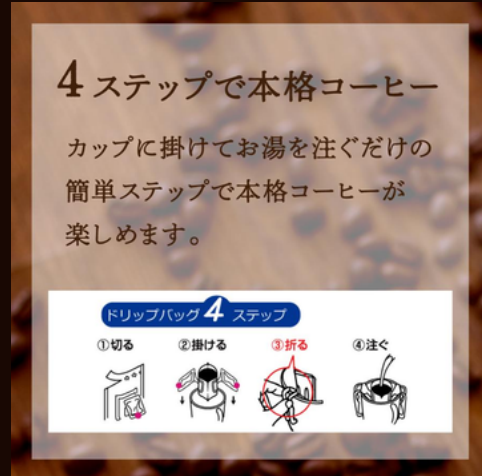
価格：350円(税込み)



【フォンダンショコラ】

中からチョコレートがあふれ出てくる贅沢なスイーツです。

価格：350円(税込み)



きくのIFCコーヒー【ドリップバッグ スペシャルブレンド 8G×5杯】価格：210円

焙煎後24時間以内に袋詰め。

お湯を注ぐと、コーヒー豆に閉じ込められていたアロマがふわっと広がる香り高いコーヒー。それが、きくのIFCコーヒーのこだわりです。深いコクと苦味が特徴の味わい深いブレンドです。

パンdeボディメイト

【プロテイン配合パン】



タンパク質

6.88 (g)



脂質

脂質

1.04 (g)



低カロリー

107.6 カロリー

生地量40g：1個あたり

美味しく小腹を満たしながら手軽にプロテイン 1袋2個入り 350円(税込み)

・アガベシロップ使用 ・自然甘味料羅漢果使用

プロテインは苦手、作るもの面倒という方にオススメ！解凍するだけで何時でも焼きたての美味しさ。プロテイン特有のクセ也没有ありません。会社での間食やおやつ代わりに、運動・トレーニングの合間に片手でパッと食べれます。



ベリーベリー

女性人気NO.1！程よい酸味とベリーの香りがプロテインタイムを楽しみにさせます！ちょいブルーベリーが強い。完熟前の酸っぱめのベリー風味

価格：350円(税込み)



バナナ

ファン多数！濃厚な完熟バナナの風味を再現！ふわっと広がる果肉の香り さっぱりバナナオレ風味

価格：350円(税込み)



チョコ

モンサラリとちょうどいい甘さ！ココア寄りのチョコレート味です。

価格：350円(税込み)



ミックスジュース

フレーバーはどこか懐かしい喫茶店の味を忠実に再現した、「大阪の喫茶店のミックスジュース風味」。

価格：350円(税込み)



練乳

風味は誰もが一度は口にすることがある日本を代表するキャンディー「ミルクィー」を採用。

本家のミルクィーで使用されている練乳を使用することで、本家さながらの風味を実現しました。

価格：350円(税込み)



【タンパク質の必要量】タンパク質はどれくらい摂ればいい？

18-64歳 男性-65g 女性50g

65-74歳 男性-60g 女性50g

○タンパク質は適量摂取がおすすめ

タンパク質を多く含む食品は、肉や魚介類、卵、大豆・大豆製品、乳・乳製品です。一方で、タンパク質を多く含む食品には脂質も多く含まれている傾向があります。

ロールケーキ



各1本 価格：1,300円(税込み) (1本の長さは29.5 C M)

西通りプリンのロールケーキあまおう苺 220グラム(賞味期限：180日)

あまおう苺ペーストを練り込んだ優しいピンクの生地、果肉の入ったあまおう苺クリームを巻き上げたプレミアムなミニロールケーキです。ふわっとクリームで滑らかなくちどけが特徴です。



西通りプリンのロールケーキ瀬戸内レモン 220グラム(賞味期限：180日)

生地とクリームに『瀬戸内レモン』をふんだんに使用した、冷凍ミニロールケーキです。

生地は瀬戸内レモンのピューレだけでなく果皮まで練り込んでおり、クリームには更に檸檬を丸ごとフリーズドライさせたレモンパウダーも入れていることで、商品全体で瀬戸内レモンの爽やかさを感じて頂ける商品になっております。



西通りプリンのロールケーキ抹茶 220グラム(賞味期限：180日)

宇治抹茶を練り込んだ生地、餡子を巻き上げ、和を代表する2つの食材を使用して商品です。ほんのり苦みを感じる抹茶の生地にあんこの甘さが引き立ち、バニラアイス等を添えても美味しく、見た目も和風テイストな商品に仕上がっております。(1本の長さは29.5 c m)



西通りプリンのロールケーキ和栗 220グラム(賞味期限：180日)

西通りプリンのロールケーキ新商品、栗ペーストを練り込んだ生地、和栗クリームを巻き上げた商品です。栗本来の優しい甘さのある生地と国産の渋皮が入って香ばしい和栗クリームを堪能することが出来る1品になります。(1本の長さは29.5 c m)



西通りプリンのロールケーキカスタード 220グラム(賞味期限：180日)

Alvoでお馴染みの西通りプリンのパティシエが作ったクリームを大昇製菓自慢のふわっとした生地で巻き上げたロールケーキです。カスタードクリームには、あっさり・滑らかな口どけの『ミルキーバニラカスタードクリーム』を使用しております。小さなミニロールで見た目も可愛く、そのままアレンジにでもご使用頂き易い商品になっております。



西通りプリンのロールケーキチョコレート 220グラム(賞味期限：180日)

ガーナ産チョコレートクリームとじっくり生地で巻き上げたロールケーキです。生地にもチョコレートを混ぜ込んでおり、ほのかに香るチョコレート生地と北海道牛乳を使用した生チョコのように濃厚で滑らかなクリームが相性抜群です。



西通りプリンのロールケーキピスタチオ 220グラム(賞味期限：180日)

『ナッツの女王』と呼ばれるピスタチオを、生地にもクリームにもふんだんに使用したプレミアムなミニロールケーキです。ピスタチオの香ばしいコクや香り、そして鮮やかなピスタチオグリーンで高級感あふれる贅沢なスイーツ気分を味わうことが出来ます。