How to eat
おすすめのお召し上がり方

スタンダードベイカーズのパンを
より美味しく召し上がっていただくために

ふわふわもちもちの生地に
とちおとめを贅沢に使用した
自家製ジャムがたっぷり。

とちおとめブレッド
Tochiotome bread

自然解凍2-3時間後、そのままスライスしてお召し上がりください。

とちおとめ ミルククリームパン
Tochiotome milk cream bread

自然解凍2-3時間後、そのままお召し上がりください。

口どけの良いブリオッシュ生地に
自家製とちおとめクリームが
たっぷり。

クロワッサン
Croissant

自然解凍2-3時間後、トースターで約3-5分温めてからお召し上がりください。

国産小麦と北海道産バターを
使用したサクサクの食感が
たまらない人気商品。

塩バタあんパン
Salt butter anpan

自然解凍2-3時間後、トースターで約3-5分温めてからお召し上がりください。

粒あんとバターを包みました。
バターのコクが粒あんの
風味を引き立てます。

ビターなチョコレートを
クロワッサン生地で
丁寧に焼き上げました。

パン オ ショコラ
Pain au chocolat

自然解凍2-3時間後、トースターで約3-5分温めてからお召し上がりください。

1/2 セーグルフリュイ
1/2 Sagle Fruy

自然解凍2-3時間後、スライスしてトースターで約3-5分温めてからお召し上がりください。

レーズンやクランベリー、
くるみなどを練り込んだ
カンパーニュ。

すっきりレモン風味の
どこか懐かしいメロンパン。
しっとりサクサク食感。

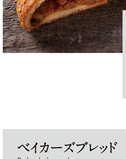
クラシックメロン
Classic melon

自然解凍2-3時間後、そのままお召し上がりください。

ブレッサンヌ
Bressanne

自然解凍2-3時間後、そのままお召し上がりください。

濃厚クリームチーズの、
ほんのり甘いブリオッシュ。
冷やしても美味しく
召し上がれます。



甘口ビーフカレーを包み、
オリーブオイルで焼いた
ヘルシーなカレーパン。

ベイカーズカレーパン
Baker's curry bread

自然解凍2-3時間後、トースターで約3-5分温めてからお召し上がりください。

ベイカーズブレッド
Baker's bread

自然解凍2-3時間後、スライスしてトースターで約3-5分温めてからお召し上がりください。

国産小麦粉 100%。
自家製酵母使用の
自慢の食パンです。

自家製カスタードクリームと
ほろ苦いカラメル。
冷やしてもおいしく
召し上がれます。

クリームパン カラメル
Cream bre -caramel-

自然解凍2-3時間後、そのままお召し上がりください。

プティ 塩バター
Petit salt butter

自然解凍2-3時間後、トースターで約3-5分温めてからお召し上がりください。

北海道産バターを巻き込み
アクセントに岩塩を加えた
バターロール。

チーズをたっぷり包んだ
幅広い世代に愛される
バターロール。

プティ チーズ
Petit cheese

自然解凍2-3時間後、トースターで約3-5分温めてからお召し上がりください。