

shop



<パンドノアのモットー>

◎美味新鮮

いつも焼きたて、おいしいパンをつくります

◎健康第一

いつも安全で、添加物を使用しないパンをお売ります。

◎明朗快活

いつも笑顔で、小さな幸せをお届けします

◎地域愛着

いつまでも、地域の皆様に愛されるお店を目指します



access



◎吹上駅南口より信号左折し直進、徒歩約15分。
「鳥羽歯科」様の看板を曲がり、パンの看板がある所が「パンドノア」です。ウッドデッキの入り口が目印です

PAIN DE NOIX パンドノア

営業時間：10:00 から 17:00 まで

定休日：日曜日・月曜日（夏季・年末年始休暇有）

〒369-0121

埼玉県鴻巣市吹上富士見2-2-14

<http://www.hitotubu.ne.jp>



About

PAIN DE NOIXは無添加で安心・安全なパンを皆様にお届け致します。

冷凍生地は使わず、全ての商品を粉から仕込み、材料にもこだわって一つ、一つていねいに手作りしています。

気取ったパンではありませんが、お年寄りからお子様まで美味しく召し上がれる様なパンを作る、地域に密着したお店を目指しています。皆様に愛されるパンを作っていきますのでよろしくお願いいたします。



menu

手作り・焼き立てのスタイルに合わせて、バラエティ豊かなパンを各種ご用意いたします。

- アイテム数は約150種類以上、より厳選した商品をご案内させていただきます。
(商品アイテムは別紙一覧表にて)
- 毎月アイテムの入れ替えを行い、新商品のご案内を行っております。

今回は代表商品をご紹介します

<菓子パン類>



あんぱん

こしあんにはけの実をのせ、使用するあんは原料に有機小豆・有機砂糖を使用。

1個 130円(税込)

焼き込み調理パン類

<カレーパン>

中のカレーはそれほど辛くなく、子どももOK。油で揚げずに焼いている分とてもヘルシー。

1個 150円(税込)



<デニッシュ類>



アップルデニッシュ

自家製カスタードクリーム、りんごの蜜漬けをのせる。サクサク感をどうぞ!

1個 160円(税込)

<ハード系類>

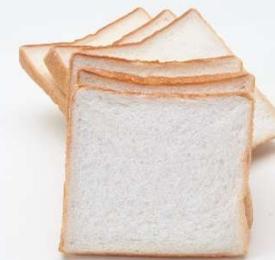
パンドノア

カンパーニュ生地にはレーズン、くるみを加える。ライ麦粉を振って焼き上げる。

1個 290円(税込)



<食事パン類>



ハイブレッド

蜂蜜と練乳が入ったしっとり、ほんのり甘くて、そのままでもおいしい食パン。

1斤 260円(税込)

<製造風景(例)>

私たちはスクラッチ製法を行っています。粉からの計量を行い、一次発酵・生地分割・ベンチタイム・成形・最終発酵・焼形、の一連の流れを一つ一つ丁寧にしています。

