



# haruの5月おすすめ商品紹介



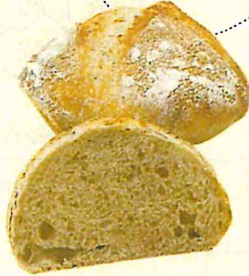
春の食パン  
キッシュ



240円

アスパラ・ベーコン・  
チーズをトッピング

カンパーニュ

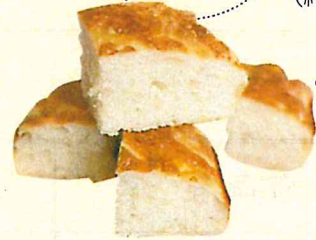


1個  
600円

ハーフ  
300円

ぶどう酵母  
使用で全粒粉  
入り

チーズ  
フォカッチャ



1カット  
(約 8cm×5cm×5cm)

140円

もちもち生地と  
香ばしいチーズが  
おいしい

明太マヨ  
ポテト



180円

刻みのりと  
チーズを乗せて  
焼いています

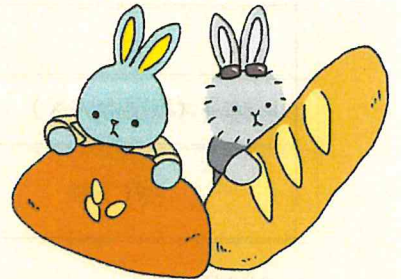
ハニー  
フロランタン



120円

食べやすい  
サイズです

haruのパンは国産小麦を  
使用しています



★こちらもおすすめ★

自家製クリームパン	180円
自家製ポテトサラダパン	140円
自家製黒豆パン	140円
自家製メロンパン	140円
自家製抹茶クリームパン	180円



## 天然酵母パン

お店のイチオシ

★天然酵母(米麹)

天然酵母バゲット	360円
黒豆フランス	260円
チーズフランス	260円
クルミとオレンジピールのフランスパン	260円
抹茶フランス(ホワイトチョコ入り)	260円
ミニチョコフランス	150円
豆乳食パン	380円

★天然酵母(ぶどう)

カンパーニュ	600円
カンパーニュ(ハーフ)	300円

※天然酵母パンは水・木・金・土の限定販売です。

インスタ  
やってます

naturalbakeryharu0418

# ナチュラルベーカリーharu 5月 注文書

お名前 \_\_\_\_\_

連絡先 \_\_\_\_\_

事業所名 \_\_\_\_\_

日	月	火	水	木	金	土
<del>1</del>	<del>2</del>	<del>3</del>	1	2	<del>3</del>	<del>4</del>
5	6	7	8	9	10	11
<del>12</del>	<del>13</del>	<del>14</del>	15	16	17	18
<del>19</del>	<del>20</del>	<del>21</del>	22	23	24	25
<del>26</del>	<del>27</del>	<del>28</del>	29	30	31	

※天然酵母パンは水・木・金・土の限定販売です。

商品名	価格	日	日	日	日	日	日
		( )	( )	( )	( )	( )	( )
	円	個	個	個	個	個	個
	円	個	個	個	個	個	個
	円	個	個	個	個	個	個
	円	個	個	個	個	個	個
	円	個	個	個	個	個	個
レジ袋 (不要な方×)	5円						
合計	個数						
	金額						

### 120円パン

- ・丸パン (2つ入り)
- ・フレンチトースト
- ・ラスク
- (ミルク・ガーリック  
ココア・きなこ)
- ・ハニーフロランタン

### 140円パン

- ・つぶあんパン
- ・こしあんパン
- ・バターサンド
- ・ハリネズミパン  
(チョコクリーム入り)
- ・ほうれん草ソーセージ
- ・ハムパン
- ・ほうれん草じゃがベーコンパン
- ・ベーコンエピ
- ・ちくわパン
- ・きなこスティック
- ・黒糖ナッツレーズンパン
- ・シナモンシュガーパン
- ・ミルクアーモンドスティック
- ・ブリオッシュ・シュクレ

### 180円パン

- ・エッグインクラウド
  - ・ソーセージパン
  - ・チーズカレーパン
  - ・明太マヨポテトパン
- 角食パン
- ・食パン (1本) 720円
  - ・食パン (1斤) 240円  
(4枚/5枚/6枚/8枚/10枚)

※注文はファックスまたは電話で2日前(日月火祝は除く)の16時までをお願いします。

※準備の都合により時間厳守をお願いします。(水曜日の注文は土曜日の16時までをお願いします)

※お支払いについては商品と引き換えとさせていただきます。

※カレンダーの×のある日は販売のない日です。変更する場合があります。ご了承ください。

※当店では店頭販売とイトインスペースもございます。お気軽にご利用ください。

ナチュラルベーカリーharu

TEL.0736-63-1230

FAX.0736-69-0100