

# ヒューゲル ブロートのご案内♪

<p>① 10月～翌5月までの製品</p>  <p>ブンパニックェル</p>	<p>②</p>  <p>グリンデルブロート プレーン</p>	<p>③</p>  <p>グリンデルブロート くるみ入り</p>	<p>④</p>  <p>ロッゲンブロート ライ麦100%</p>	<p>⑤</p>  <p>コール・コップフブロート プレーン</p>
<p>⑥</p>  <p>コール・コップフブロート オリーブの実入り</p>	<p>⑦</p>  <p>ヒューゲルミッシュブロート プレーン</p>	<p>⑧</p>  <p>ガンツコルンブロート ライ麦つぶ入り</p>	<p>⑨</p>  <p>ヒューゲルミッシュブロート クランベリーとくるみ入り</p>	<p>⑩</p>  <p>ヒューゲルミッシュブロート 伊予かんとくるみ入り</p>
<p>⑪</p>  <p>ライ麦プレーン</p>	<p>⑫</p>  <p>ピーカンナッツ</p>	<p>⑬</p>  <p>ロジーネ</p>	<p>⑭</p>  <p>ツヴィーベル</p>	<p>⑮</p>  <p>黒ごまバンズ</p>
<p>⑯</p>  <p>トーストブロート</p>	<p>⑰</p>  <p>セサミブロッツェン</p>	<p>⑱</p>  <p>石窯プレーン</p>	<p>⑲</p>  <p>石窯オブースト</p>	<p>⑳</p>  <p>信州はちみつりんご</p>

上記 詳細はこちらでもご案内しております・・・

<http://hugelbrot.naganoblog.jp/>



〒390-1242 長野県松本市和田8000-369

ブロート ヒューゲル 0263-48-2215

<http://brot-hugel.com> mail:info@brot-hugel.com

『自家栽培ヒューゲルライ麦使用/サワー種使用、 …… こちらの商品は毎年10月～翌5月までの製造です。』

★ライ麦比率90%

- ① プンパニックル …… ドイツの黒パン オープンで22時間蒸し焼きにしています。  
¥1440(1/2本 ¥720) 生地重量…700g  
食べ方のご提案… バターとハム・スライスしたキュウリなどをサンドに…
- ② グリンデルブロート(プレーン) ヒューゲル自家栽培ライ麦90%使用。ライ麦の爽やかな香りと酸味をお楽しみください。  
¥1230(1/2本 ¥620) 生地重量…600g  
食べ方のご提案… スプレッド・スモークサーモンや生ハム・アボカドとの相性が抜群です！
- ③ グリンデルブロート(くるみ入り) ヒューゲル自家栽培ライ麦90%使用。くるみ入り  
¥1500(1/2本 ¥750) 生地重量…680g  
食べ方のご提案… ライ麦のしっとり感とくるみの歯ごたえが絶妙です。パンだけでも十分食べごたえがあります！

『ドイツbioライ麦使用/サワー種使用』

★ライ麦比率100%

- ④ ロッゲンフォルコンプロート ライ麦比率100%のドイツパン  
¥1500 (1/2¥750) 生地重量…680g 肉料理やザワークラウトの酸味もしっかり受け止めてくれます

『県内産ライ小麦のパン/サワー種使用 …… 日本でも大変珍しいライ小麦(ライ麦と小麦の両方の特徴を持つ品種)使用。  
(自家製粉石臼挽き) 農家の方から ご自分で作ったライ小麦でパンを作って欲しい。と言う一言から生まれたパンです。』

- ⑤ コール・コップフ ブロート (プレーン) …… コール・コップフとは ドイツ語でキャベツの頭と言う意。  
¥1200 (1/2¥620) 生地重量…1000g パンの表情がキャベツにしているところから名付けました。  
ライ麦パン初心者にも食べやすい軽い食感です。
- ⑥ コール・コップフ ブロート (オリーブの実入り) …… ブラックオリーブの実を贅沢に粒ごと生地に練り込みました  
¥1700 (1/2¥870) 生地重量…1125g ライ麦パン初心者・女性の方に人気です！

『ドイツbioライ麦/乗鞍野生山葡萄酵母使用』

★ライ麦比率 50%

- ⑦ ヒューゲルミッシュプロート (プレーン) …… ライ麦50%・小麦50%のミッシュプロート。食事パン向き。  
¥1360 (1/2¥700) 生地重量…850g
- ⑧ ガンツコルン (ライ麦の粒入り) …… ライ麦を粒のまま茹で、生地に練りこんでいます。茹でたライ麦の食感をお楽しみ頂けます。(プチプチしていますよ♪)  
¥1520 (1/2¥780) 生地重量…930g
- ⑨ クランベリーとくるみ入り …… クランベリーの程良い酸味が特徴です。朝食用に 栄養価の高い  
¥2160 (1/2¥1090) 生地重量…1030g 食事パンの1つです。
- ⑩ 伊予カンピールとくるみ入り …… 国内産有機伊予カンピール使用。伊予カンピールの食感と風味豊かな香り  
¥2160 (1/2¥1090) 生地重量…1150g 甘みが特徴です。コーヒーや紅茶のお供にも最適です。

★ライ麦比率 35%

- ⑪ ライ麦プレーン …… ライ麦初心者向き。  
¥680 生地重量…420g
- ⑫ ピーカンナッツ …… 渋みの強いピーカンナッツ入り。ワインのお供に一番人気です。味の強いチーズや  
¥680 生地重量…420g スモークサーモン・生ハムとの相性も抜群です。
- ⑬ ロジーネ (カレンズ入り) …… 甘みの強いカレンズ(山葡萄)を生地にたっぷり練りこみました。干し葡萄の水分と  
¥680 生地重量…420g ぶどうの甘みがより幅広い年齢層の方に人気があります。
- ⑭ ツビーベル …… ツビーベルとは、玉ねぎの意。ドライオニオン入り。  
¥680 生地重量…420g お肉料理とよく合います。
- ⑮ トーストプロート …… くるみ・カレンズ・オレンジピール入り。トッピングには、押しつぶしたライ麦使用。  
¥1200 (1/2¥600) 生地重量…700g 日本のトーストの様にライ麦パンも日常のパンになるように名付けました。
- ⑯ セサミプロッツェン …… くるみ・カレンズ・オレンジピール入り。トッピングには、白いりごま使用。  
¥360 生地重量…200g 薄くスライスしてカナッペ風に…♪
- ⑰ エルブドプロバンス …… 4種類のハーブ入り  
¥700 生地重量…420g セージ・タイム・ローズマリー・フェンネル

『手作りの石窯・薪で焼いています。』

- ⑱ 石窯プレーン …… 石窯パンって？？と思った方は是非召し上がってください。  
¥680 生地重量…420g パン生地をじっくり味わってください。
- ⑲ 石窯オブースト …… くるみ・カレンズ・オレンジピール入り。  
¥680 生地重量…420g ヒューゲルブロートの看板商品です♪

★ 県内産小麦全粒粉 50% (自家製石臼挽き) …… 国産小麦50%・小麦全粒粉50%

- ⑳ 信州はちみつりんご …… 県内産のりんごを自店にて1つ1つドライにし、生地に練りこんでいます。  
¥680 生地重量…420g 干しりんご・蜂蜜・白いりごま入り。(季節商品です。)

- ㉑ 素焼きラスク …… 上記のライ麦パンを素焼きにしています。そのままパリパリ食べても  
(種類はお任せになります)内容量…70g スープの浮き実やサラダのトッピングにもおすすめです。



# ブロード・ヒューゲル ご注文表

太枠内のみご記入ください

ご依頼主	ご注文日	
	〒	
	ご住所	
	ご氏名	
	TEL	
	FAX	FAX着信確認 必要・不要

ブロード・ヒューゲル		受付	
TEL&FAX 0263-48-2215		発送	
メール	info@brot-hugel.com	代済	

※FAX着信の確認を希望される方は○を記入し、FAX番号を必ずご記入ください。

入金方法のどちらかに○をお付けください

郵便振替		代金引換	
------	--	------	--

配達時間指定のご希望がありましたら、○をお付けください

午前中	14-16時	16-18時	18-20時	19-21時

お届け先	〒	
	ご住所	
	ご氏名	
	TEL	

お届け先がご依頼主様と同一の場合は記載不要です

No.	品名	サイズ	単価	ご注文数量	合計	Check
1	パンパニッケル	1本	1,440			
		1/2本	720			
2	グリンデルブロード	1本	1,230			
		1/2本	620			
3	グリンデルブロード(くるみ)	1本	1,500			
		1/2本	750			
4	ロッゲンフォルコンブロード	1本	1,500			
		1/2本	750			
5	コール・コップフ ブロード (プレーン)	1本	1,200			
		1/2本	620			
6	コール・コップフ ブロード (オリーブの実入り)	1本	1,700			
		1/2本	870			
7	ヒューゲルミッシュブロード (プレーン)	1本	1,360			
		1/2本	700			
8	ガンツコルン (ライ麦の粒入り)	1本	1,520			
		1/2本	780			
9	クランベリーとくるみ入り	1本	2,160			
		1/2本	1,090			
10	伊予カンピールとくるみ入り	1本	2,160			
		1/2本	1,090			
11	ライ麦プレーン	1本	680			
12	ピーカンナッツ	1本	680			
13	ロジーネ(カレンズ入り)	1本	680			
14	ツヴィーベル	1本	680			
15	トーストブロード	1本	1,200			
		1/2本	600			
16	セサミプロッツェン	1本	360			
17	エルブドプロバンス	1本	700			
18	石窯プレーン (ライ麦35%)	1本	680			
19	石窯オブースト (ライ麦35%)	1本	680			
20	信州はちみつりんご	1本	680			
21	素焼きラスク	1本	260			
			合計			

※別途、送料がかかります。



〒390-1242 長野県松本市和田8000-369

ブロード ヒューゲル 0263-48-2215

http://brot-hugel.com mail:info@brot-hugel.com

☆お知らせ☆ 上記印のあるものは、只今原材料不足(只今畑にて成長中)の為、しばらく生産を中止させていただいております。再開までしばらくお待ち下さい。