

1 (10月～翌5月の季節製品)  パンバニッケル 1本 1,600 円 1/2本 800 円	2  グリンデルブロー 1本 1,330 円 1/2本 670 円	3  グリンデルブロー くるみ入り 1本 1,530 円 1/2本 770 円	4  ロッゲンブロー ライ麦100% 1本 1,530 円 1/2本 770 円	5  コール・コップフ・ブロー プレーン 1本 1,500 円 1/2本 800 円	6  コール・コップフ・ブロー オリーブの実入 1本 1,900 円 1/2本 1,000 円
7  ヒューゲルミッシュブロー プレーン 1本 1,360 円 1/2本 700 円	8  ガンツコルンブロー ライ麦つぶ入り 1本 1,550 円 1/2本 790 円	9  ヒューゲルミッシュブロー クランベリーとくるみ入り 1本 2,160 円 1/2本 1,120 円	10  ヒューゲルミッシュブロー 伊予かんとうくるみ入り 1本 2,160 円 1/2本 1,120 円	11  ライ麦プレーン 1本 700 円	12  ピーカンナツ 1本 730 円
13  ロジーン 1本 700 円	14  ツヴィーベル 1本 700 円	15  黒ごまパンズ 1本 700 円	16  トーストブロー 1本 1,250 円 1/2本 630 円	18  エルブドブロバンス 1本 720 円	19  信州はちみつりんご 1本 720 円
20  素焼きラスク 1袋 280 円	21  ソルガムブロー 1本 1,570 円 1/2本 790 円	22  マルファブロー 1本 800 円	24  ゾンネンブルーメンブロー 1本 1,350 円 1/2本 680 円	25  マンスリーブロー 1本 800 円	26  マンスリー・ブロー・セット パンのみ 2,200円～ パンと野菜 3,400円～
30  Hugelはちみつ 300g 2,200 円 175g 1,500 円 100g 800 円	 ブロー ヒューゲル 〒390-1242 長野県松本市和田8000-369 TEL : 0263-48-2215 https://brot-hugel.com mail:info@brot-hugel.com				

パン酵母/自家培養酵母（自家栽培ライ麦）・生イースト

★ライ麦比率90%

1 フンバニッケル

生地重量 700 g
1本 1,600 円
1/2本 800 円

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。
バターとハム・スライスしたキュウリなどをサンドに
こちらの商品は毎年10月～翌5月までの製造です。



パン酵母/自家培養酵母（自家栽培ライ麦）

2 グリンデルブロート（プレーン）

生地重量 600 g
1本 1,330 円
1/2本 670 円

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。
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！

1600

3 800

生地重量 680 g
1本 1,530 円
1/2本 770 円

ヒューゲル自家栽培ライ麦90%使用。くるみ入り
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！

パン酵母/自家培養酵母（自家栽培ライ麦）、生イースト

★ライ麦比率100%

4 ロッゲン(フォルコン)ブロート

生地重量 680 g
1本 1,530 円
1/2本 770 円

ライ麦比率100%のドイツパン
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

パン酵母/自家培養酵母(自家栽培ライ麦)・生イースト

★自家製粉石臼挽き 2020年産より自家栽培になります。

5 コール・コップフ ブロート（プレーン）

生地重量 1000 g
1本 1,500 円
1/2本 800 円

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。
コール・コップフとは ドイツ語でキャベツの頭の意味で、パンの表情がキャベツに似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）

生地重量 1125 g
1本 1,900 円
1/2本 1,000 円

ブラックオリーブの実を贅沢に粒ごと生地練り込みました
ライ麦パン初心者・女性の方に人気です！

パン酵母/自家培養酵母

★ライ麦比率 50%（ドイツ産ライ麦）

ライ麦50%・小麦50%のミッシュブロート。

7 ヒューゲルミッシュブロート（プレーン）

生地重量 850 g
1本 1,360 円
1/2本 700 円

食事パン向き。

8 ガンツコルン（ライ麦の粒入り）

生地重量 930 g
1本 1,550 円
1/2本 790 円

ライ麦を粒のまま茹で、生地練りこんでいます。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♪

9 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）

生地重量 1030 g
1本 2,160 円
1/2本 1,120 円

クランベリーの程良い酸味が特徴です。朝食用に 栄養価の高い食事パンの1つです。

10 ヒューゲルミッシュブロート（伊予カンピールとくるみ入り）

生地重量 1150 g
1本 2,160 円
1/2本 1,120 円

国内産有機伊予カンピール使用。伊予の食感と風味豊かな香り甘みが特徴です。
コーヒーや紅茶のお供にも最適です。

24 ゾンネンブルーメンブロート

生地重量 650 g
1本 1,350 円
1/2本 680 円

ひまわりの種入りのパン。
ドイツでもお店によりレシピにオリジナリティがありお気に入りを見つけるパン屋巡りも楽しいかも…

パン酵母/自家培養酵母

★ライ麦比率 35%（ドイツ産ライ麦）

ライ麦35%・小麦65%のライ麦パンです。

11 ライ麦プレーン

生地重量 420 g
1本 700 円

ライ麦初心者向き。

12	ピーカンナッツ				
	生地重量	420 g			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。
	1本	730 円			味の強いチーズやスモークサーモン・生ハムとの相性も抜群です。
13	ロジーネ（カレンズ入り）				
	生地重量	420 g			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。
	1本	700 円			干し葡萄の水分と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				
	生地重量	420 g			ツビーベルとは、玉ねぎの意。ドライオニオン入り。
	1本	700 円			お肉料理とよく合います。
15	黒ごまパンズ				
	生地重量	420 g			香ばしい黒ゴマをたっぷりパン生地に練り込みました。
	1本	700 円			
16	⑯ トーストブロート				
	生地重量	700 g			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。
	1本	1,250 円			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。
	1/2本	630 円			
17	セサミブロッツェン				
	生地重量	200 g			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。
	1本	お休み中			薄くスライスしてカナッペ風に♪
18	エルブドプロバンス				
	生地重量	420 g			4種類のハーブ入り
	1本	720 円			セージ・タイム・ローズマリー・フェンネル
19	信州はちみつりんご				
	生地重量	420 g			県内産のリングを自店にて1つ1つドライにし、生地に練りこんでいます。
	1本	720 円			干しリング・蜂蜜・白いりごま入り。（季節商品です。）
20	素焼きラスク（種類はお任せになります）				
	内容量	70 g			上記のライ麦パンを素焼きにしています。そのままバリバリ食べても
	1袋	280 円			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。

パン酵母/自家培養酵母（自家製ライ麦）・生イースト

21	ソルガムブロート				
	生地重量	650 g			「信州産ソルガム」をヒューゲルのブロートに活かせないと試行錯誤の末に出来上がったパン。
	1本	1,570 円			プチプチの食感を得るため、パン生地にはソルガムの種を混ぜ込み、表面にはヒマワリの種を張り付けてあります。
	1/2本	790 円			薄くスライスしてブルーチーズやクリームチーズ、蜂蜜とよく合います。
22	マルファブロート				
	生地重量	400 g			焙煎した大麦麦芽粉使用 ドイツザクセン州の伝統パン
	1本	800 円			大麦の発芽期の成長力を取り込んだ、豊富な栄養とおいしさをもつ麦芽（ドイツ産）を焙煎
					ちよっぴりほろ苦くもありココアのような香り豊かなドイツパン。

セット等

25	マンスリーブロート				
	生地重量	400 g			ロッゲンミッシュブロート（ライ麦70%）の生地に毎月フィリングを変えお届けしてます。
	1本	800 円			
26	マンスリー・ブロート・セット				
	パンのみ	2,200 円	より		マンスリーブロートをはじめ数種類のパンをセットしてお届けします。
	パンと野菜	3,400 円	より		「ふぁーむしかないさんのお野菜」とパンをセットにしてお届けします。
30	Hugelはちみつ				
	300 g	2,200 円			ライ麦畑の裏手には養蜂場（小松養蜂場さん）があります。
	175 g	1,500 円			イ麦の開花に合わせ、蜜箱をライ麦畑に出張（設置）いただきせせとライ麦の花粉を集めた蜂蜜をわけていただいています！
	100 g	800 円			非加熱の生はちみつです。
					※ 価格はご注文時にパンとご一緒にご予約、ご注文、店頭にてご購入の場合です。

ブロート・ヒューゲル ご注文表 (2022/12月更新フォーム)

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着信確認
	FAX		必要・不要

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

※ F A X 着信の確認を希望される方は○を記入し、
F A X 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	ブンパニッケル（10月～翌5月の季節製品）	1本	1,600			
		1/2本	800			
2	グリンデルブロート	1本	1,330			
		1/2本	670			
3	グリンデルブロート(くるみ)	1本	1,530			
		1/2本	770			
4	ロッゲンフォルコンブロート	1本	1,530			
		1/2本	770			
5	コール・コップフブロート	1ヶ	1,500			
		1/2ヶ	800			
6	コール・コップフブロート/オリーブ	1ヶ	1,900			
		1/2ヶ	1,000			
7	ヒューゲルミッシュブロート（プレーン）	1本	1,360			
		1/2本	700			
8	ガッツコルン（ライ麦の粒入り）	1本	1,550			
		1/2本	790			
9	クランベリーとくるみ入り	1本	2,160			
		1/2本	1,120			
10	伊予カンピールとくるみ入り	1本	2,160			
		1/2本	1,120			
11	ライ麦プレーン	1本	700			
12	ピーカンナッツ	1本	730			
13	ロジーネ（カレンズ入り）	1本	700			
14	ツヴィーベル	1本	700			
15	黒ごまパンズ	1本	700			
16	トーストブロート	1本	1250			
		1/2本	630			
18	エルブドブロバンス	1本	720			
19	信州はちみつりんご	1本	720			
20	素焼きラスク	1本	280			
21	ソルガムブロート	1本	1,570			
		1/2本	790			
22	マルファブロート	1本	800			
24	ゾンネンブルーメンブロート	1本	1,350			
		1/2本	680			
25	マンスリーブロート	1本	800			
26	マンスリーブロートセット	パンのみ	2,200			
		パンと野菜	3,400			
30	Hugelはちみつ	300g	2,000			
		175g	1,350			
		100g	800			
		※価格はご注文時にパンとご一緒にご予約、ご注文、店頭にてご購入の場合です。				

※別途、送料がかかります。



〒390-1242 長野県松本市和田8000-369
ブロート 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きます。再開までしばらくお待ち下さい。