

**ブロード・ヒューゲル ご注文表 (2021/10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

ブロード・ヒューゲル		受付	
<b>TEL&amp;FAX 0263-48-2215</b>		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	
------	--	------	--

お届け先	〒	
	ご住所	
	ご氏名	
	TEL	

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	1,530			
		1/2本	770			
2	グリンデルブロード	1本	1,330			
		1/2本	670			
3	グリンデルブロード(くるみ)	1本	1,530			
		1/2本	770			
4	ロッゲンフォルコンブロード	1本	1,530			
		1/2本	770			
5	コール・コップフブロード	1本	1,500			
		1/2本	800			
6	コール・コップフブロード/オリーブ	1本	1,900			
		1/2本	1,000			
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	1,550			
		1/2本	790			
9	クランベリーとくるみ入り	1本	2,160			
		1/2本	1,090			
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	700			
13	ロジエネ (カレンズ入り)	1本	680			
14	ツヴィーヘル	1本	680			
15	黒ごまバンズ	1本	680			
16	トーストブロード	1本	1,200			
		1/2本	600			
17	セサミブロッツェン	1本	400			
18	エルブドプロバンス	1本	700			
19	信州はちみつりんご	1本	700			
20	素焼きラスク	1本	260			
22	マルファブロード	1本	1,000			
		1/2本	500			
24	ゾンネンブルーメンブロード	1本	1,300			
		1/2本	650			
25	マンスリーブブロード	1本	800			
26	マンスリーブブロードセット	1本	2,200~			

※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。



パン酵母/自家培養酵母(自家製ライ麦)・生イースト …

★ライ麦比率90%

- ① プンパニッケル … 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。  
 ¥1530(1/2本 ¥770) 生地重量…700g **こちらの商品は毎年10月～翌5月までの製造です。**  
 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…

パン酵母/自家培養酵母(自家製ライ麦)

- ② グリンデルブロット(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。  
 ¥1330(1/2本 ¥670) 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 グリンデルブロット(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  
 ¥1530(1/2本 ¥770) 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！

パン酵母/自家培養酵母(自家製ライ麦)・生イースト

★ライ麦比率100%

- ④ ロッゲン(フォルコン)ブロット ライ麦比率100%のドイツパン  
 ¥1530 (1/2¥770) 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

パン酵母/自家培養酵母(自家製ライ麦)・生イースト

(自家製粉石臼挽き)

ライ麦でも小麦でもない『ライ小麦』を使ったパン。2020年産より自家栽培になります。日本ではほとんど栽培されていない希少な穀物の味がしっかりとした味わい深いパン。

- ⑤ コール・コップフ ブロット (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。  
 ¥1500 (1/2¥800) 生地重量…1000g パンの表情がキャベツにに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 ブロット (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  
 ¥1900 (1/2¥1000) 生地重量…1125g ライ麦パン初心者・女性の方に人気です！

パン酵母/乗鞍野生山葡萄酵母 自家培養酵母(自家製ライ麦)

★ライ麦比率 50%

- ⑦ ヒューゲルミッシュブロット (プレーン) … ライ麦50%・小麦50%のミッシュブロット。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きます。(プチプチしていますよ♪)  
 ¥1550 (1/2¥790) 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 栄養価の高い食事パンの1つです。  
 ¥2160 (1/2¥1090) 生地重量…1030g
- 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。  
 ¥2160 (1/2¥1090) 生地重量…1150g

★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。味の強いチーズやスモークサーモン・生ハムとの相性も抜群です。  
 ¥700 生地重量…420g
- 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。  
 ¥680 生地重量…420g
- 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 黒ゴマ … 香ばしい黒ゴマをたっぷりパン生地に練り込みました。  
 ¥680 生地重量…420g
- ⑯ トーストブロット … 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。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。  
 ¥1200 (1/2¥600) 生地重量…700g
- ⑰ セサミブロッツェン … 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。  
 ¥400 生地重量…200g 薄くスライスしてカナッペ風に…♪
- ⑱ 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
- ⑲ 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。  
 ¥700 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。)
- ⑳ 素焼きラスク ¥260 … 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。

パン酵母/自家培養酵母(自家製ライ麦)・生イースト

- ㉒ マルフアブロット … 焙煎した大麦麦芽粉使用 ドイツザクセン州の伝統パン  
 ライ麦比率65%:焙煎大麦麦芽粉10%(ドイツ産)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)を焙煎し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。  
 ¥1000(1/2 ¥500)
- ㉔ ゾンネンブルームブロット … 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…  
 ¥1300(1/2 ¥650)
- ライ麦比率70%(ドイツ産)
- ㉕ マンスリーブロット … ロッゲンミッシュブロット(ライ麦70%)の生地に毎月フィリングを変えお届けしています。  
 ¥800 生地重量…¥400g