

<p>1 (10月～翌5月の季節製品)</p>  <p>パンビツケル</p> <p>1本 1,600 円 1/2本 800 円</p>	<p>2</p>  <p>グリンデルブロー</p> <p>1本 1,330 円 1/2本 670 円</p>	<p>3</p>  <p>グリンデルブロー くるみ入り</p> <p>1本 1,530 円 1/2本 770 円</p>	<p>4</p>  <p>ロツゲンブロー ライ麦100%</p> <p>1本 1,530 円 1/2本 770 円</p>	<p>5</p>  <p>コール・コツフ・ブロー プレーン</p> <p>1本 1,500 円 1/2本 800 円</p>	<p>6</p>  <p>コール・コツフ・ブロー オリーブの実入</p> <p>1本 1,900 円 1/2本 1,000 円</p>
<p>7</p>  <p>ヒューゲルミツシュブロー プレーン</p> <p>1本 1,360 円 1/2本 700 円</p>	<p>8</p>  <p>ガンツコルンブロー ライ麦つぶ入り</p> <p>1本 1,550 円 1/2本 790 円</p>	<p>9</p>  <p>ヒューゲルミツシュブロー クランベリーとくるみ入り</p> <p>1本 2,160 円 1/2本 1,120 円</p>	<p>10</p>  <p>ヒューゲルミツシュブロー 伊予かんとくるみ入り</p> <p>1本 2,160 円 1/2本 1,120 円</p>	<p>11</p>  <p>ライ麦プレーン</p> <p>1本 700 円</p>	<p>12</p>  <p>ピーカンナツ</p> <p>1本 730 円</p>
<p>13</p>  <p>ロツネ</p> <p>1本 700 円</p>	<p>14</p>  <p>ツヱーベル</p> <p>1本 700 円</p>	<p>15</p>  <p>黒ごまパン</p> <p>1本 700 円</p>	<p>16</p>  <p>トーストブロー</p> <p>1本 1,250 円 1/2本 630 円</p>	<p>18</p>  <p>エルブドブロ</p> <p>1本 720 円</p>	<p>19</p>  <p>信州はちみつりんご</p> <p>1本 720 円</p>
<p>20</p>  <p>素焼きラスク</p> <p>1袋 280 円</p>	<p>21</p>  <p>ソルガムブロー</p> <p>1本 1,570 円 1/2本 790 円</p>	<p>22</p>  <p>マルファブロー</p> <p>1本 800 円</p>	<p>24</p>  <p>ゾンネンブルメンブロー</p> <p>1本 1,350 円 1/2本 680 円</p>	<p>25</p>  <p>マンスリーブロー</p> <p>1本 800 円</p>	<p>26</p>  <p>マンスリー・ブロー・セツ</p> <p>パンのみ 2,200円～ パンと野菜 3,400円～</p>
<p>27</p>  <p>NAGANOお試しセツ</p> <p>1セツ 2,000 円</p>	<p>30</p>  <p>Hugelはちみつ</p> <p>300g 2,200 円 175g 1,500 円 100g 800 円</p>	<div style="text-align: center;">  <p>ブロー ヒューゲル 〒390-1242 長野県松本市和田8000-369 TEL : 0263-48-2215 <a href="https://brot-hugel.com">https://brot-hugel.com</a> mail:info@brot-hugel.com</p> </div>			

**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  
肉料理やワークア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に練り込みました  
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♪

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) を生地につぶり練りこみました。         |
|    | 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 | ⑩ トーストプロート           |         |  |  |   |
|    | 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。      |
|    | 1本                   | 720 円   |  |  | 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 (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 | ソルガムプロート |         |  |  |  |
|    | 生地重量     | 650 g   |  |  | 「信州産ソルガム」をヒューゲルのプロートに活かさないで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 | マルファプロート |         |  |  |  |
|    | 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          |
|    |          |         |  |  | ちよび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 | マンスリープロート              |            |  |  |   |
|    | 生地重量                   | 400 g      |  |  | ロッゲンミッシュプロート (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・プロート・セット         |            |  |  |   |
|    | パンのみ                   | 2,200 円 より |  |  | マンスリープ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。                           |
| 27 | ライ麦畑より～ オールNAGANO産・セット |            |  |  |   |
|    | ロッゲン (フォルコン) プロート      | 1/2本       |  |  | プロート ヒューゲルでは、2007年より自家栽培のライ麦でパンを焼いています。                     |
|    | グリンデルプロート              | 1/2本       |  |  | 信州産ライ麦の豊かな香りと旨味を是非お楽しみください。                                 |
|    | トリチカーレプロート             | 1/4本       |  |  |   |
|    | 1セット                   | 2,000 円    |  |  | 「長野県産品ECサイト送料無料キャンペーン」により対象商品の送料が無料となります。                   |
|    |                        |            |  |  | 梱包資材・手数料として別途250円を頂戴いたします。                                  |
| 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) いただきせつ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。                      |

ブロード・ヒューゲル ご注文表 (2022/10月更新フォーム)

Sep-22

太枠内のみご記入ください

ご注文 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	

※ 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	

お届け先がご注文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(送料別) 対象商品)	1本	1,530			
		1/2本	770			
5	コール・コップフブロード	1ヶ	1,500			
		1/2ヶ	800			
6	コール・コップフブロード/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	1,120			
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	ロジエネ (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	トーストブロード	1本	1250			
		1/2本	630			
18	エルブドプロバンス	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	ソルガムブロード	1本	1,570			
		1/2本	790			
22	マルファブロード	1本	800			
24	ゾンネンブルーメンブロード	1本	1,350			
		1/2本	680			
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	パンのみ	2,200			
		パンと野菜	3,400			
27	NAGANOお試しセット (送料別) 対象商品	1セット	2,000			
30	Hugelはちみつ	300g	2,000			
		175g	1,350			
		800g	800			
				合計個数		合計金額

※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。