

# nehne pan

ネンネパンは、受注販売専門のパン屋です。  
材料の旨みや香り、深い味わいのパンを作る為、  
20時間以上の低温長時間発酵でたっぷり寝かせてじっくりと、  
その日に決まった量だけ丁寧に作ります。

できる限りオーガニックで作れる素材を探し、  
多くの栄養素をしっかりとれる、  
身体が喜ぶパン作りを目指しています。





## 食パン

春よ恋とゆめちから、国産小麦をブレンド。栄養価の高い、オーガニックキヌア、オーガニックアマランサス、もち麦を練りこんでいます。カルシウム、亜鉛、鉄分などのミネラルが豊富で、貧血予防に効果的、肌荒れにも効果あります。オーガニックレーズンを使った天然酵母で発酵しました。

水分が多いので、消化に良く、口溶けも良いです。パンで栄養が摂れたらと想いネンネパンで最初に出来たイチオシの商品です。

1/2 ¥340 1本 ¥680



## パケット

Central Milling Company のオーガニック小麦は、米国で最大の有機小麦粉で、香りが高く、粉の旨みが感じられる商品です。そのオーガニック強力粉と、栄養価や風味の強いオーガニック TYPE 85 をブレンドし、低温長時間発酵で、じっくり熟成させ、噛めば噛むほどに甘味や旨みが口の中に広がる商品です。



¥290



## チャバタ

国産小麦（北海道前田農産キタノカオリ）、オーガニック全粒粉をブレンド、カンホワの塩、老麵、水、前田農産のキタノカオリの粉は、綺麗なクリーム色をしていて、他にはなかなか無い、粉の旨味を感じられる商品です。

食べ方のオススメは、真ん中でスライスして、ハムとチーズ、レタスで、サンドイッチ。真ん中でスライスして、スライスパンナとピーナッツクリームで。

¥150



## カンパニユ

オーガニック小麦、オーガニック全粒粉、オーガニックライ麦、をブレンドしました。栄養価の高いクルミ、オーガニックレーズン、ドライイチジクをカシスリキュールと赤ワインで漬け込んだものを、たっぷり入れております。オーガニックの粉から起した種だけを使用しております。中種、本捏ねの2段階熟生で、旨みをじっくりと引きだしました。1個、直径 20cm のカンパニユです。

クリームチーズとハチミツを付けて食べても美味しいです。

1/4 ¥450 1/2 ¥900 1個 ¥1,800



## ナツナツ

自家製マッシュポテトを練りこんだもっちりとした生地にタルミとオーガニックピーナッツをたっぷり入れました。

天然のサプリメントと言われているナツは、ビタミンE、血液をサラサラにするオレイン酸も豊富で、とっても栄養価が高く、普段の食事に取り入れて欲しい商品です。

オススメの食べ方は、ソーセージを挟んで食べていただけます。

¥200



## ココナツツパン

オーガニックのココナツファインを練りこんでいます。ココナツファインは、食物繊維が”おから”の約3.5倍と非常に豊富で、体内で合成できない9種類のアミノ酸がバランスよく含まれています。他にも、オーガニックのココナツクリームと身体に負担の少ないココナツOILを入れ、お砂糖は血糖値の上がりにくいオーガニックココナツシュガーを使用しています。身体に良い材料を沢山使っているので、小さいお子様からお年寄りまで、食べて頂きたい商品です。

¥220



## 大人のチョコレート

カンパニュの生地に、オーガニックダークチョコレート、オーガニックココア、キャラメリゼしたオーガニックピーナッツ、オーガニックカラシソとオーガニックブルーンは赤ワインとカシスリキュールに漬け込み、オーガニックアブリコットは洋酒に漬けこんだものを混ぜました。

どこを食べてもチョコを感じれる一品になっております。  
ワインのお供にも良く合います。

1/2 ¥550 1個 ¥1,100



## 発酵バター

発酵バターは原料となるクリームを乳酸菌によって、半日以上発酵させてつくれられます。この発酵という一手間を加えることによって、コクが深まり、特有の風味が増します。

特に、バゲット、ゆずチャバタ、食パンには是非合わせて食べて欲しい商品です。

20gはバゲットハーフでちょうど良い量だと思います。

20g ¥50



## スペルト小麦

小麦の原種にあたる古代穀物で、人工的な手を加えなくても育つ強健な品種で、身体にとって必要な栄養素を摂取しやすいと話題になっている小麦です。

ココナッツシュガーを練り混み、香ばしい香りとしっかりとした小麦の香りが楽しめる商品です。

おすすめの食べ方は、発酵バターがとっても合います。

¥ 420



## あずき

北海道あずきをコトコト煮込んで甘さ控えめ自家製甘納豆をつくりました。

それをバゲット生地に巻きました。

¥ 340

### 期間限定商品（旬の時期のみ）



## 甘夏チヤバタ

無農薬の甘夏を自家製ピールにし、生地に練りこみました。甘夏のさわやかな香りと、ほのかな苦味が味わえる季節限定商品です。

おすすめの食べ方は発酵バターと板チョコを挟んでお召し上がりください。

¥ 220



## キャロットパン

にんじんを蒸してペースト状にしたものを練りこみました。にんじんは特にカロテンが豊富で免疫力アップや抗酸化作用があり、感染症やガン、生活習慣病の予防に期待できます。にんじんは粉 1kg に対し、800g 入れています。ほとんどのパンの水分は、にんじんペーストです。油と一緒にとることでより効率よく摂取できるため、身体に負担の少ないココナッツ OIL を入れております。また、お砂糖は血糖値が上がりにくいオーガニックのココナッツシュガーを使用しております。子供から大人まで食べて栄養のとれる一品です。

¥ 210

## 発酵菓子・焼き菓子



## カンバーニュダマンド

通常のカンバーニュに、クッキー生地のアーモンドクリーム（クレームダマンド）をのせました。隠し味にマイヤーズラムをほんの少しだけ混ぜて焼いています。

急速冷凍のお客様も、自然解凍で焼かずにそのままお召し上がり頂けます。半解凍で冷たく歯ごたえがある時に、コーヒーと一緒に食べれるのもオススメです。

量はカンバーニュ 1/4分のサイズになります。

¥ 900



## クグロフ ※1個 14cm

オーガニック小麦から起したルヴァン液種を使います。1日目に中種を作り、冷蔵庫で15時間寝かせます。ここで生地の熟成度が増します。2日目に本捏ねし、22時間寝かします。

じっくりと熟成させた生地は、しっとりして、旨み、程よい酸味が生まれ、日持ちのする奥深い味わいのある発酵菓子です。生地に練り込んであるアーモンドブードルは、香りを出すために、前日にローストし、自家粉碎したものです。焼いた後、2種類の洋酒のシロップに浸しています。

箱あり	1/4	¥ 465	1個	¥ 1,850
なし	1/4	¥ 430	1個	¥ 1,650

## 全粒粉クッキー

オーガニック全粒粉と、アーモンド、オーガニックキヌア、オーガニックシュガー、バター、ブランデーを使っています。おやつに体に優しく栄養を、と想い出来た商品です。こんがりと香ばしい香りがするまで焼き込みました。

ブランデーは隠し味にはほのかにしのばせているので、お子様も安心していただけます。



6枚入り ¥ 350

## プレゼント・手土産

クグロフと全粒粉クッキー、食パンと大人のチョコレートの詰め合わせなど、プレゼント、手土産用としてセット販売や包装して、大量注文もお受けしております。ご要望をお聞きし、柔軟に包装可能です、お気軽にお問い合わせください。



結婚式の引き出物



ホワイトデーお返し



ゴルフコンペ景品



お食事会手土産

## nenne pan について

ネンネパンは、生地を低温で20時間以上発酵させています。長時間寝かせる事により、旨みやほど良い酸味がうまれ、噛めば噛むほど香り、風味の良い味わい深いパンになるように作っています。身体が喜ぶパンを目指し、オーガニック、無農薬の食材を探し、季節を感じるよう収穫時期にあった無理のない材料を使うようにしております。身体に必要なビタミン、ミネラル、鉄分といった栄養素が摂れるキヌア、アマランサスなども取り入れています。発酵は、全て自家製酵母により発酵させています。大切な人に食べてほしい気持ちから、心と身体を大切にできるパンです。

日々の活動日記はインスタグラム [nenne\\_pan](#) ので配信しています。



## 注文の仕方

受注生産販売となり、店舗がございません。週1回の販売でLINEかお電話、またはWEBストアでご注文を受け付けております。毎週月曜日22時注文締め切り、金曜日が焼き目となり午前11時頃からお渡しとなります。お渡しは、手渡しと配送がございます。ご注文時にご要望をお知らせください。

手渡しは、神戸市北区大池美山台のnenne panとなります。注文時に詳細の場所をお伝えいたします。

当店は、マイナス30℃の急速冷凍庫で焼きたて美味しさを残したまま冷凍することができます。

当日召し上がらない場合は、どうぞお気軽にご連絡ください。急速冷凍の詳細は下記をご覧ください。

電話番号：070-2793-2391

LINE：[nennepan](#)

週1回、LINEで今週の販売情報を配信をしております。

LINEでのご注文は、友達追加したLINEにて注文内容を送信ください。

友だち追加



WEBストア：

<https://nennepan.stores.jp/>

各種決済方法をお選びいただけます。販売商品は時期により異なります。全商品から商品を選びたい方は、お電話かLINEにてご注文ください。



LINEかお電話で配送の方は、代金のお支払いは振込となります。手渡しの方は当日お持ちください。

【振込先口座】ゆうちょ銀行 店番：438 普通預金 8812613 タカシマ サトコ

※ゆうちょ銀行の口座をお持ちの方 記号：14370 番号：88126131

## 冷凍配送について

当店は、マイナス30℃の急速冷凍庫で、焼きたて美味しさを残したまま冷凍することができます。ご注文いただいたパンは、焼き上がり後、粗熱がとれたところで、パンが劣化する温度帯を避け、すぐに急速冷凍いたします。

冷凍で注文された商品の美味しい頂くための解凍方法は、冷凍のままフライパン、トースターでリベイクしていただきか。冷蔵庫で解凍してお召し上がりください。

常温で解凍する場合、夏などの暑い日では解凍してから長時間経つ事もありますので、お召し上がる前日に、冷蔵庫で解凍するのがオススメです。

---

新商品や材料の時期により販売商品が変わることがございます。その週の販売商品は、右のQRコードから Nennepan サイトのメニューをご覧ください。  
(<http://nennepan.com/menu/>)

