



510ブレッドファクトリーシリーズ

主な種類と形状

【食パン】 ★ スタンダード！お昼向け

子供たちが食べやすいように耳を柔らかく作った粗製糖使用の食パンと、国産原料100%の黒糖を利用して作った黒糖食パンの2種類をご用意。

【白生地】 ★ スタンダード！お昼向け

510自慢の、子供たちに人気のオリジナル菓子パン用生地です。粗製糖使用の白いパン生地。

【練り込み生地】 ★ お昼・おやつに人気！

粗製糖の代わりに黒糖を使った黒糖生地、白生地にレーズンを練り込んだレーズン生地の2種類。

【包み菓子パン】 ★ おやつに人気！

ジャムパンとあんぱんが該当します。当店のジャムパン・あんぱんは具材を入れてから焼成しています。加熱殺菌の観点からも安心の商品です。

【特殊練り込み生地】 ★ おやつ・補食に大人気！

100%純ココアを練り込んだココア生地、みかんジャムとオレンジマーマレードを使ったオレンジ生地、北海道産の100%かぼちゃペースト使用のかぼちゃ生地、小平特産の生ブルーベリーを使用したブルーベリー生地、冷凍いちごといちごジャムを使用したいちご生地の5種。

糖分の調整にてんさい糖由来のフラクトオリゴ糖を使用しています。

どの生地も風味豊かで、子供達に大人気のおやつ向け商品です。

菓子パンの形は主に4種類！



ボール型



ロールパン型



コッペパン型



リング型

この他に、生地によりバンス型、ツイスト型（ねじり型）、スティック型がございます。

ボール・バンス・コッペ型は割り加工（有料）オプションが指定できます。