







ブロート 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 プンパニッケル

生地重量 700 g ドイツの黒パン オーブンで22時間蒸し焼きにしています。

1本 1,600 円 バターとハム・スライスしたキュウリなどをサンドに

1/2本 820 円 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 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。

1本 1,330 円 スプレット・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!

1/2本 670 円

3 グリンデルブロート クルミ入り

生地重量 680 g ヒューゲル自家栽培ライ麦90%使用。くるみ入り

1本 1,560 円 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!

1/2本 790 円

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 ライ麦比率100%のドイッパン

生地重量 680 g 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

1本 1,530 円

1/2本 770円

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 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。

1本 1,500円 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にているところから名付けました。

1/2本 800 円 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 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

1本 1,900 円 ライ麦パン初心者・女性の方に人気です!

1/2本 1,000円

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 オブスト

7 ヒューゲルミッシュブロート (プレーン)

720 850 g

1本 1,360 円 食事パン向き。

1/2本 700円

8 ガンツコルン (ライ麦の粒入り)

生地重量 930 g 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。

1本 1,550 円 プチプチしていますよ♪

1/2本 790円

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 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。

1本 2,190 円 1/2本 1,150 円

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 820 国内産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。

1本 コーヒーや紅茶のお供にも最適です。

1/2本

24 ゾンネンブルーメンブロート

生地重量 650 g ひまわりの種入りのパン。

1本 1,400円 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・・

1/2本 720 円

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

420 g ライ麦初心者向き。

700 円

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750 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 720 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 ツビィーベル

生地重量 420 g ツビィーベルとは、玉ねぎの意。 ドライオニオン入り。

1本 720 円 お肉料理とよく合います。

15 黒ごまバンズ

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 720 円

16 オブスト

生地重量 420 g 〈るみ・カレンズ・オレンジピール入り。

1本 750円

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 県内産のリンゴを自店にて1つ1つドライにし、生地に練りこんでいます。

1本 750 円 干しリンゴ・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。そのままパリパリ食べても

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 1,600 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 820 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 880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

ちょ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 2,500 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。

イ麦の開花に合わせ、蜜箱をライ麦畑に出張(設置)いただきせっせとライ麦の花粉を集めた蜂蜜をわけていただいてます!

非加熱の生はちみつです。

ブロート・ヒューゲル ご注文表 (2025/8月更新フォーム)

2025/8月

	, , —,	
	ご注文日	
	₹	
	ご住所	
	ご氏名	
主	TEL	FAX着信確認
		्रक उत्क

ブロート・ヒューゲル			
TEL&FAX 0263-48-2215			
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、 FAX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

お	₹	
届	ご住所	
<i>1</i>)	ご氏名	
1 	TFI	

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	79000%	ご注文数量	合計	Check
	プンパニッケル(10月~翌5月の季節製品)	1本	1,600		0	
1	プンハニックル(10月~翌5月の学即製品)	1/2本	820		0	
2	グリンデルブロート	1本	1,330		0	
	77777700 1	1/2本	670		0	
3	グリンデルブロート(〈るみ)	1本	1,560		0	
		1/2本	790		0	
4	ロッゲンフォルコンブロート	1本	1,530		0	
		1/2本	770		0	
5	コール・コップフブロート	1ケ 1/2ケ	1,500 800		0	
		1/29 1ケ	1,900			
6		1/2ケ	1,000			
		1本	2,190		0	
7	ヒューゲルミッシュブロート (プレーン)	1/2本	1,150		0	
		1本	1,550		0	
8	ガンツコルン (ライ麦の粒入り)	1/2本	790		0	
0	h=> ~!! k/27.3 h	1本	2,190		0	
9	クランベリーとくるみ入り	1/2本	1,150		0	
10	伊予カンピールとくるみ入り	1本	2,160		0	
10		1/2本	1,120		0	
11	ライ麦プレーン	1本	700		0	
12	ピーカンナッツ	1本	750		0	
13	ロジーネ(カレンズ入り)	1本	720		0	
14	ツヴィーベル	1本	720		0	
15	黒ごまバンズ	1本	720		0	
16	オブスト	1本	750		0	
18	エルブドプロバンス	1本	720		0	
19	信州はちみつりんご	1本	750		0	
20	素焼きラスク	1本	280		0	
24	\/II +	1本	1,600		0	
21	ソルガムブロート	1/2本	820		0	
22	マルファブロート	1本	880		0	
24	ゾンネンブルーメンブロート	1本	1,400		0	
24	フラインフルーメンフロード	1/2本	720		0	
25	マンスリーブロート	1本	800		0	
26	マンスリーブロートセット	パンのみ パンと野菜	2200~ 3400~			
30	Hugelはちみつ	300g	2,500		0	
				1		

※別途、送料がかかります。