



半田店 限定



オレンジメロン

食感はメロンパン。でも味わいはオレンジ。オレンジピールやマーマレード、オレンジの皮などを使って、オレンジ味×メロンパンを融合させたフルーティなパンです。



キャラメル棒

パンのトラの人気商品チョコ棒のキャラメル味が登場。口溶けのよいフワフワの菓子パン生地に、風味豊かで香ばしいアーモンドとキャラメルを混ぜ込みました。



きな粉クリームパン

食パン「パンのトラ」の生地の中に、きな粉、生クリーム、カスタードクリームを合わせた特製クリームと黒豆をサンドしました。食べやすいお手頃サイズです。



チリドッグ

豆と肉とトマトを煮込んでピリ辛に仕上げた特製チリソースをトッピング。アメリカの国民食「チリコンカン」をイメージしたスパイシーなおかずパンです。



桜もち

ほんのり桜色のパン生地で、甘さ控えめの桜あんど求肥を包み、桜の塩漬けをトッピング。お口の中に桜の風味がふわっと広がる上品な味わいです。ぜひ、お花見のお供に。



春キャベツと桜エビのアーリオオーリオ

にんにくとオリーブオイルを効かせて、イタリアンの定番アーリオオーリオ風に仕上げました。春キャベツと桜エビの食感をアクセントにした春のおかずパンです。

NEOPASA岡崎店 限定



春キャベツとアンチョビのフォデーヌソース仕立て

歯ごたえのあるフランスパン生地を使って大人の惣菜パンを焼き上げました。アンチョビとブラックペッパーが効いた、お酒のお供にもおすすめの一品です。



クランベリーショコラ

酸味のあるクランベリーと爽やかなヨーグルト、すっきりした甘さのホワイトチョコをパン生地に練り込みました。サクとした食感のシンプルで美味しいパンです。



クリームデニッシュ (ピスタチオ/フランボワーズ)

ケーキみたいに可愛いデニッシュパンは、ピスタチオとフランボワーズの2種類。甘さ控えめで食べやすい大きさなので、お花見やお持たせにもおすすめです。

八事店 限定

www.pannotora.com パンのトラ 検索



パンのトラ 安城店
安城市安城町東広畔5-3
tel.0566-91-2070
open 7:00-19:00 年中無休



パンのトラ 半田店
半田市岩滑西町2丁目121-2
tel.0569-89-2000
open 7:00-19:00 年中無休



パンのトラ NEOPASA 岡崎店
岡崎市宮石町六ツ田10-4
tel.0564-64-3319
open 6:00-20:00 年中無休



パンのトラ 八事店
名古屋市昭和区広路町梅園8-1
tel.052-746-0220
open 7:00-19:00



PIZZERIA BLU
安城市安城町東広畔5-1
tel.0566-71-1388
open 9:00-17:00 年中無休

パンのトラのSNS

LINE@でお得な情報をGET!

パンのトラのLINE@がスタート!最新情報やお得なクーポンが手に入ります。右のQRコードを読み取って、お近くのパンのトラを友達登録しましょう!



安城



半田



岡崎



八事

facebook & instagramは @pannotora をcheck!

STAFF 大募集!

早朝(4時~9時)、ラスト、土日祝 働ける方歓迎!!

[募集職種] 製造スタッフ、販売スタッフ

[お問合せ・ご応募]

パンのトラ各店舗 お気軽にお電話ください。

