



— 東北麦 100% —

特六花
TOKU-RIKKA

地産地消 小麦 コラボパン

10月31日(土)・11月1日(日)

東北産小麦のみをブレンドした小麦粉「特六花」とコラボ!

東北6県産小麦から作られた
東北麦100%の小麦粉 **特六花**

「六花」とはその結晶の多くが六角形であることに由来する“雪”の異称。「特六花」には、雪国・東北の6県が小麦を通じてつながっていくという想いが込められています。パンにぴったりな、国産麦特有の風味と歯切れの良い食感が特徴の小麦粉です。

特六花の売上の一部は「ふんどばんく東北AGAIN」への支援となります。



小麦の
地産地消にも
チャレンジ!

各日限定
約40~
80個

31(土)
AM・PM 1(日)
PM



UP!BAKER定禅寺本店

明太笹かまフランス

仙台名物・笹かまぼこ、明太バター、大葉をソフトフランス生地にサンド。笹かまのふりっとした食感とコクのある明太バターがベストマッチ。

430円

限定
約40個

31(土)
AM



cafe de MOU

特六花のフォカッチャと
森林どりのグリエのサンド

しっとりサクサクのフォカッチャに宮城県産森林どりのジューシーなグリエをサンド。キャロットラペとバルサミコ酢を使ったソースでさっぱりと仕上げた一品。

800円

限定
約30個

1(日)
PM



Mariage de Farine Par Beignet

包んで揚げる ~カルツォーネ~

彩り野菜のラタトゥイユと宮城蔵王のチーズ、玉ねぎ、ソーセージを特六花100%の生地で包んだ揚げピザ。こめ油で揚げているので胃もたれ知らず!

660円

各日限定
約50個

31(土)
AM 1(日)
AM



Mon Favori BAKERY

生フランス

生クリームをたっぷり使用したほんのり甘いやさしい味わいの生フランス。外も中もふわふわ、しっとりもっちりな食感が楽しめます。サンドウィッチにもおすすめ!

300円

限定
約40個

31(土)
PM



はなひな

カルダモンとオレンジ

カルダモンシードとオレンジの果肉を練り込んだ一品。仕込み水に紅茶を使用することでオレンジティーのような香りに。スパイスの風味ともバランスよくマッチ。

350円

限定
約40個

1(日)
AM・PM



salut茶琉

ドライいちじくのチャバタ

特六花ならではの風味とふんわりもっちり感を存分に味わえるチャバタ。自慢の自家製いちじくのドライフルーツと合わさり、噛むほどに豊かな味わいが広がります。

450円

限定
約40個

1(日)
AM・PM



Baguette List

特六花100% バターブロック

特六花100%の生地にマッシュポテトを練り込み、ぎっしりモチモチに。発酵バターをふんだんに使用した濃厚な食パンなので何もうつけずそのままいただくのがおすすめ!

500円

限定
約60個

1(日)
AM



ホームベーカリーコピヤマ

特六花マフィン
全4種

ブルーベリーとクリームチーズ/キャラメルバナナ/
自家製マーマレードとクリームチーズ/
りんごとさつまいも

ゴロゴロとたっぷり入った具材の味を引き立てる甘さ控えめのマフィン。特六花ならではのホロホロとした食感で、重たさを感じることなくペロリと食べられます。

450円

各日限定
約80個

31(土)
AM・PM 1(日)
AM・PM



Toiro/Guruatsu

特六花スコーン
ホワイトチョコ&トッピングベリー

特六花100%のスコーンにホワイトチョコをまどわせ、ラズベリーをトッピング。優しくまろやかな甘みと絹のようなきめ細やかな口どけで幸せがあふれる一品。
※ホワイトチョコレートを含む原材料はすべて卵・乳製品不使用です。

480円

限定
約80~
100個

31(土)
AM・PM



学校法人 勝山学園 宮城調理製菓専門学校

特六花とバニラのブリオッシュ

バターを折り込み、マダガスカルバニラをふんだんに使用したミルククリームを巻き込んだブリオッシュ。しっとり優しい甘さが口いっぱいに広がります。

250円

※掲載の価格は全て税込価格となります。※画像はイメージです。※掲載内容は予告なく変更・中止となる場合がございます。

地産地消小麦コラボパンの販売日は各出店店舗の出店日に準じます

※出店日全日で販売できない場合がございます。
※すべて数量限定。なくなり次第終了となります。