



Bread for Company

粉から始めて120年。
手しごと、人しごと。



KANIE ベーカリー
SINCE 1902



粉から始めて120年。 手しごと、人しごと。

おいしいパンを安心して食べてもらいたい。
ただ、その想いを大切に
わたしたちは今日も、ひとつひとつ丁寧にパンを作っています。
一粒の小麦からパンが焼き上がるまで
すべてがわたしたちのパン作りです。



パン屋から始まった
わたしたちのパン作り。



ひとつひとつ
丁寧に。



職人の手作り
一流の設備で妥協はしない。

小麦粉に精通した、わたしたちだからできること

カニエフードサービスは小麦粉の製粉会社として設立し、120年にわたり製粉業のノウハウを培ってきました。その知識を活かし、自社ブランドの小麦粉をはじめ、それぞれのパンに合った最適な小麦粉を使用しています。使用する材料も防腐剤などの添加物をなるべく使用せず、安全でおいしい健康志向なパンの提供をしています。



カニエフードサービスの小麦粉

製粉会社と共同で開発した自社ブランドの小麦粉です。パンの香りや味わい、内相の色ツヤも抜群で、ソフトな食感のパンがで上がります。

手しごと、人しごと

焼き上がりの香りや味、食感には妥協しません。職人の手作りと最新の技術で、高品質なパンの提供にこだわります。大量生産に特化したパン工場には出せない品質がここにはあります。

受注生産方式をとることにより、お客様からご注文をいただいてから一つ一つ丁寧に作りしております。

完全手作りだからできる100種類に及ぶ豊富なラインナップも自慢です。



小麦粉のこだわり



01

味わい深く香り高い
挽きたて
40日以内の
新鮮小麦を使用

02

高い精製技術で
栄養価の高い
小麦の中心部
を抽出



03

銘柄は、カナダ産
最高級グレードの
小麦粉(1CW)
を使用



High quality
and
Handmade

パン作りの流れ

01 材料を混ぜる(ミキシング)

製パン工程において3種類のミキサーを使用しています。単に材料を混ぜるだけではなく、パンにあった生地作りをすることが大切。パンの種類により方法を変えます。



02 一次発酵

パン生地をやすませながら、酵母を発酵させます。これにより、酵母を活性化させ、またパン生地のグルテンの伸びを改善します。



03 生地分割

生地をパン1個分の量に分割していきます。この分割により一次発酵が終了するので、過発酵を防ぐためにも手早く行います。



04 生地の成形

成形の過程でパンの表情が決まります。生地のハリなどを見て力を加減します。



05 二次発酵(発酵機)

成形後、発酵によって発生した二酸化炭素をパン生地の内部に含ませることにより、パンが大きく膨らみます。一次発酵よりも高い温度で発酵させます。



06 焼成

それぞれのパンによって窯を使い分け、焼き上げます。



07 完成

いよいよパンの完成です。焼きたてをすぐに発送いたします。



温度を一定に保つ必要があるクロワッサンやデニッシュは温度が調整できる専用の工場で焼き上げています。

大ロットにも対応できます

Contents

<p>01</p>  <p>食パン</p> <p>P5</p>	<p>02</p>  <p>ミニ食パン</p> <p>P7</p>	<p>03</p>  <p>フランスパン・ 田舎パン・ハードパン</p> <p>P9</p>
<p>04</p>  <p>ロングパン</p> <p>P11</p>	<p>05</p>  <p>デニッシュ</p> <p>P13</p>	<p>06</p>  <p>ミニロールパン</p> <p>P15</p>
<p>07</p>  <p>ロールパン</p> <p>P17</p>	<p>08</p>  <p>ドッグ・パニーニ・ フォカッチャ</p> <p>P21</p>	<p>09</p>  <p>バンズ</p> <p>P23</p>
<p>10</p>  <p>焼き菓子</p> <p>P25</p>	<p>11</p>  <p>ビュッフェ (ホテル様向け提案)</p> <p>P27</p>	 <p>KANIE ベーカリー SINCE 1902</p>

パン作りへのこだわり	P1	リベイク方法	P30
パン作りの流れ	P3	ご注文の流れ	P31
.....		工場直売店	P32
オーダーメイド サービス紹介	P29	会社案内 あいさつ・会社概要・沿革	P33



小麦粉本来の味を引き立たせた食パンから、シリアルや胚芽などを生地に練りこんだ食パン1本1本丁寧に焼いています。サンドイッチ用・トースト用などアレンジ豊富に楽しんでいただけます。

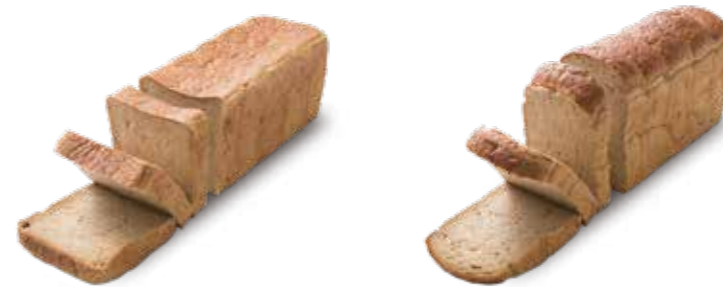
食パン

Plain Bread

シリアル食パン(角型)

シリアル食パン(山型)

穀物と種を練り込んだシリアル食パン。サンドイッチにもおすすめ。



五種類の穀物と三種類の種を生地に練り込んだ身体に優しい健康食パンです。

- シリアル食パン(角型)
サイズ:34cm 生地重量:1,260g
アレルギー:小麦・乳・大豆・ごま
- シリアル食パン(山型)
サイズ:35cm 生地重量:1,380g
アレルギー:小麦・乳・大豆・ごま

Plain Bread

竹炭食パン(角型)

竹炭パウダーを練り込んだ真っ黒な食パン。



ミネラルが豊富でキメが細かく、香ばしい風味ともっちりとした食感が特徴。サンドイッチにもおすすめです。

サイズ:35cm 生地重量:1,320g
アレルギー:小麦・乳

湯種食パン(角型)

トーストに、サンドイッチに大活躍です。



100℃の熱湯でこねた生地を一晚寝かすことで、もっちりとした食感と小麦の香り甘みを引き出しました。

サイズ:35cm 生地重量:1,320g
アレルギー:小麦・乳

ゴールド食パン(角型)

ほのかに甘い、食感やわらかな食パン。



ふっくらもちもちとした独特の食感と、ほのかに漂う上品な甘みがある食パンです。

サイズ:35cm 生地重量:1,320g
アレルギー:小麦・乳

イギリス食パン(山型)

小麦の香ばしさ広がる、トーストがおすすめ。



トーストするとさっくりと口溶けの良い食感が特徴の食パンです。

サイズ:35cm 生地重量:1,440g
アレルギー:小麦・乳

胚芽食パン

口当たりが良い軽い食感と、素朴な香ばしさ。



小麦の皮の部分を生地に練り込んだ健康志向の食パンです。トースト・サンドイッチにもご使用いただけます。

サイズ:35cm 生地重量:1,320g
アレルギー:小麦・乳

カラメル食パン

アレンジしやすい、ほのかな甘さ。



サンドイッチのアレンジにもおすすめな、ほのかに甘い食パンです。

サイズ:35cm 生地重量:1,320g
アレルギー:小麦・乳



1切れが小さいミニサイズの食パンは、
小さなお子様やご年配の方にも喜ばれます。
お好みの料理を挟んでミニサンドにしたり、
デニッシュタイプはフレンチトーストにしたり…
ビュッフェシーンでのご利用が特におススメです。

ミニ食パン

Small Plain Bread

ミニイギリス食パン

ジャムやバターを添えて、朝食におすすめ。



食べきりサイズで朝食ビュッフェにもおすすめ
なミニ食パンです。

サイズ:19cm
生地重量:450g
アレルギー:小麦・乳

ミニレーズン食パン

優しい甘さが広がるレーズン食パン。



カリフォルニア産のレーズンをたっぷり練り込
んだミニ食パンです。

サイズ:19cm
生地重量:470g
アレルギー:小麦・乳・卵

デニッシュ食パン

バターの風味が楽しめる贅沢な食パン。



中はしっとり外はカリッとした食感の、香り
豊かなデニッシュの食パンです。

サイズ:18cm
生地重量:350g
アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

ホテル食パン

風味がより豊かで、口溶けの良い高級食パン。



牛乳100%使用した高級食パンです。

サイズ:18cm
生地重量:350g
アレルギー:小麦・乳

Small Plain Bread

フランスパン・ 田舎パン・ ハードパン

French Bread・Country Bakery
Hard Bread

ハード系専用の窯で焼き上げた弊社自慢のバゲットや、天然酵母を使用し低温でじっくりと発酵させた、さめの細かい田舎パン。どのような具材とも相性が良く幅広くご利用いただけます。

03
フランスパン・田舎パン・ハードパン



クッペ

小麦本来の風味を生かしたハード系の小さなパン。



香ばしい表面とふんわりとした中身で、どんな食事にも合う万能パン。1本入った切れ目が特徴です。

サイズ:7cm 生地重量:40g アレルギー:小麦

フィッセル

長時間熟成の食べきりサイズのフランスパン。



噛むほどに広がる小麦の旨み。切れ目を入れて具材をサンドするのにぴったりな、細身のミニフランスパン。

サイズ:10cm 生地重量:90g アレルギー:小麦

バゲット

シーンを選ばない、大活躍のバゲット。



1本1本丁寧に成形し、フランス製の石釜でじっくり焼き上げた本格的なフランスパンです。

サイズ:45cm 生地重量:300g アレルギー:小麦

クラシックバゲット

熟成発酵で小麦粉本来の風味を。



長時間熟成発酵させ、小麦の濃く深い味わいと風味を引き立たせたこだわりのフランスパンです。

サイズ:45cm 生地重量:350g アレルギー:小麦

カンパーニュ

ライ麦粉を使ったスープにもよく合う食事パン。



上にふりかけたライ麦粉が香ばしくかりかりで皮厚の表面が味わい深い田舎パンです。

サイズ:20cm 生地重量:250g アレルギー:小麦

カイザーブロート

白ごまが香ばしい、ワインやハムに合わせて。



サクッと口溶けの良い生地に香ばしい白ごまをトッピングした、ワインやハムにぴったりのパンです。

サイズ:30cm 生地重量:420g アレルギー:小麦・乳・大豆・ごま

細バゲット

定番バゲットを細くして、豊富なアレンジ。



1本1本丁寧に成形し、フランス製の石釜でじっくり焼き上げた本格的なフランスパンです。

サイズ:50cm 生地重量:230g アレルギー:小麦

バタール

中はふわふわ、サンドイッチにもおすすめ。



表面は、さっくり。中身はふんわりとコクのある風味のフランスパンです。

サイズ:36cm 生地重量:300g アレルギー:小麦

パンオレザン

風味豊かな味わいと、引き立つレーズンの香り。



ライ麦粉を使用し天然酵母で発酵させた身体に優しい田舎パンです。

サイズ:18cm 生地重量:280g アレルギー:小麦・乳・くるみ

チャパタ

どんな食材でもよく合う素朴な田舎パン。



しっとりもちもちとした食感の田舎パンです。

サイズ:13cm 生地重量:170g アレルギー:小麦

ロングパン

Long Bread

黒糖・オニオン・トマト・バジルなどを自由にカットできるようにロング型に成形しました。薄くスライスしてチーズと合わせたりと様々な用途に合わせてご利用いただけます。

ロング(トマト)
塩味がきいたドライトマトとゴマの風味。



セサミハードの生地にドライトマトをたっぷり練り込んだパンです。

サイズ:36cm 生地重量:300g アレルギー:小麦・大豆

ロング(黒糖)

ふわっと香る黒糖のまろやかな風味。



ほんのり黒糖の甘みを感じる柔らかな甘さのパンです。

サイズ:36cm 生地重量:300g アレルギー:小麦、乳・大豆・ごま

ロング(オニオン)

食感も楽しめる、フライドオニオンがたっぷり。



フライドオニオンを生地に練り込み焼き上げたパンです。

サイズ:36cm 生地重量:300g アレルギー:小麦・大豆

ロング(クルミ)

栄養バランスのとれた、胚芽入りのクルミパン。



栄養価たっぷりの胚芽とくるみの食感と風味が豊かなパンです。

サイズ:36cm 生地重量:300g アレルギー:小麦・大豆・くるみ

ロング(バジル)

バジルの香りがイタリアンにピッタリ。



セミハードの生地に乾燥バジルをたっぷり練り込んだパンです。

サイズ:36cm 生地重量:300g アレルギー:小麦・大豆



デニッシュ

Danish



05

デニッシュ

ミニタイプのデニッシュパンです。
風味豊かなフランスのアルデンス地方の
発酵バターを使用しています。

アマンド

やわらかな食感とサクサクのアーモンド。



定番のクロワッサンよりも柔らかく焼き上げ
スライスアーモンドをまぶしました

サイズ:9cm 生地重量:25g アレルギ-:小麦・乳・卵・大豆・アーモンド

アントワネット

メロン皮の食感が楽しめるデニッシュ。



ソフトなデニッシュ生地を上質な甘さのある
メロン皮で包みました。

サイズ:8cm 生地重量:25g アレルギ-:小麦・乳・卵

クロワッサン

贅沢なバターが香る、上品な逸品。



国産バターをたっぷり使用した
香り豊かなクロワッサンです。

サイズ:15cm 生地重量:45g アレルギ-:小麦・乳・卵・大豆

ミニクロワッサン

品質は変わらず、小さめサイズで。



アンデンス地方の発酵バターを使用した
プレミアムなクロワッサンです。

サイズ:11cm 生地重量:25g アレルギ-:小麦・乳・大豆

ショコラ

コクと華やかな香りのチョコレートデニッシュ。



ベルギー産のチョコレートを柔らかい
デニッシュ生地で包みました。

サイズ:9cm 生地重量:25g アレルギ-:小麦・乳・大豆・アーモンド

ブラックココアのクロワッサン

ココアの風味豊かなサクッと食感。



ベルギー産のチョコレートをビターな味わいの
ココア風味のデニッシュ生地で包みました。

サイズ:9cm 生地重量:25g アレルギ-:小麦・乳・大豆

あんデニッシュ

洋風のデニッシュと、あんのバランスが最高。



和菓子屋さんで使用されている上質な
小倉あんを柔らかいデニッシュ生地で包みました。

サイズ:8cm 生地重量:25g アレルギ-:小麦・乳・大豆・ごま

デニッシュ(ブルーベリー)

ジューシーなブルーベリーとサクッと食感。



欧州ブルーベリーのジャムと
カスタードクリームをデニッシュ生地で包みました。

サイズ:8cm 生地重量:25g アレルギ-:小麦・乳・卵・大豆・リンゴ

デニッシュ(ソーセージ)

ソーセージとサクサク生地が絶妙のバランス。



サクサクデニッシュ生地に
ソーセージとチーズをトッピングしました。

サイズ:12cm 生地重量:25g アレルギ-:小麦・乳・大豆・牛肉・豚肉・鶏肉

マーブルチョコロール

チョコレートの風味と香りが最高。



ガーナ産チョコレートをソフト生地に折り込み
焼き上げました。

サイズ:7cm 生地重量:25g アレルギ-:小麦・乳・卵・大豆



ミニロールパン

Mini Loll

アフタヌーンティーセットやミニバーガーにご使用頂ける
焼きたてふわふわの小さくて可愛いロールパンです。

バターロール 25g

ふんわり、軽い口あたりの定番ロールパン。



絶妙な配合バランスと石釜で焼き上げた
香ばしくふわふわな食感のロールパン。

サイズ:6cm 生地重量:25g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

白プチ 25g

ふんわりもちり食感のロールパン。



甘さ控えめでもっちり食感。
どんな料理にも合わせやすいロールパン。

サイズ:6cm 生地重量:25g アレルギー:小麦・乳・卵

プチ(カボチャ) 25g

ふわふわで、優しいかぼちゃの甘み。



自然な甘さが広がるかぼちゃペーストを
生地につぶり練り込んだロールパン。

サイズ:6cm 生地重量:25g アレルギー:小麦・卵

プチ(ホウレン草) 25g

グリーン鮮やかでコクのあるホウレン草パン。



鉄分を多く含むほうれん草をペースト状にし、
生地につぶり練り込んだロールパン。

サイズ:6cm 生地重量:25g アレルギー:小麦・卵

小麦胚芽ロール 25g

栄養価の高い小麦胚芽を加えたロールパン。



ミネラル・ビタミンなど栄養価の高い
健康志向なロールパン。

サイズ:6cm 生地重量:25g アレルギー:小麦・大豆

プチ(ビーツ) 25g

鮮やかなピンク色が魅力的。



ミネラル豊富なビーツパウダーを生地に練りこんだ
色鮮やかな優しい甘さのロールパンです。

サイズ:6cm 生地重量:25g アレルギー:小麦・乳・卵

プチ(竹炭) 25g

見た目もユニークなもちりロールパン。



竹炭パウダーを生地に練り込んだ
ミネラル豊富な健康ロールパンです。

サイズ:6cm 生地重量:25g アレルギー:小麦・乳

セサミロール 25g

食欲をそそる、豊かなゴマの香り。



香ばしいゴマをたっぷり練り込んだ
ロールパン。

サイズ:6cm 生地重量:25g アレルギー:小麦・乳・卵・ごま

ロールパン

Roll

拳ほどの小さいサイズのパンです。
種類を豊富に揃えておりますので、
朝食バイキングやコース料理などに
ご使用いただけます。



セサミロール

食欲をそそる、豊かなゴマの香り。



香ばしいゴマをたっぷり練り込んだ
ロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:32g アレルギー:小麦・乳・卵・ごま

プチ(バジル)

パスタにもよく合う、セミハードロールパン。



セミハードタイプの生地に乾燥バジルを
たっぷり練り込んだロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:35g アレルギー:小麦・大豆

プチ(トマト)

香り引き立つゴマとドライトマトの組み合わせ。



セミハードタイプの生地にドライトマトを
たっぷり練り込んだロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:35g アレルギー:小麦・大豆

プチ(クルミ胚芽)

胚芽とクルミの食感が楽しめるロールパン。



栄養価の高い胚芽とローストしたくるみの食感と
風味が豊かなロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:40g アレルギー:小麦・大豆・くるみ

プチ(ライ麦)

素朴な味わいが人気のライ麦パン。



熟成されたフランスパン生地にライ麦粉を
ミックスし香ばしく焼き上げました。

サイズ:7cm 生地重量:40g アレルギー:小麦

プチ(ブリオッシュ)

香り豊かなくちどけの良いロールパン。



バターと卵をたっぷり使った
風味が豊かてほんのり甘いロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

白プチ

ふんわりもちり食感のロールパン。



甘さ控えめでもっちり食感。
どんな料理にも合わせやすいロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・卵

小麦胚芽ロール

栄養価の高い小麦胚芽を加えたロールパン。



ミネラル・ビタミンなど栄養価の高い
健康志向なロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:35g アレルギー:小麦・大豆

バターロール

ふんわり、軽い口あたりの定番ロールパン。



絶妙な配合・バランスと石釜で焼き上げた
香ばしくふわふわな食感のロールパン。

サイズ:8cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

プチ(カボチャ)

ふわふわで、優しいかぼちゃの甘み。



自然な甘さが広がるかぼちゃペーストを
生地にたっぷり練り込んだロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・卵

Roll



ロールパン

Roll

プチ (オレンジ)

さわやかな風味のやわらかプチパン。



果汁100%のオレンジジュースとオレンジピールを
生地に練り込みました。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆・オレンジ

プチ (ブルーベリー)

ブルーベリーの自然な甘みが人気。



ブルーベリーの生地にドライベリーを
たっぷり練り込みました。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

Roll

プチ (ホウレン草)

グリーン鮮やかでコクのあるホウレン草パン。



鉄分を多く含むほうれん草をペースト状にし、
生地に練り込んだロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・卵

ハイジパン

白くてもちもちの柔らかハイジパン。



皮はふんわり中はもっちりでロウ当たりの
良いロールパン。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・卵

プチ (黒糖)

ふわふわのほんのり甘い黒糖パン。



ほんのり黒糖の甘さを感じる
ふわふわなロールパン。

サイズ:8cm 生地重量:40g アレルギー:小麦・乳・大豆・ごま

ミルクロール

やさしいミルク風味のロールパン。



牛乳・コンデンスミルクを加え
しっとり焼き上げたミルクロール。

サイズ:8cm 生地重量:40g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

コーヒーロール

コーヒーの香りと味が広がるスイートパン。



噛み締めるほどにコーヒーの風味が
口の中に広がります。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・卵

米粉ロール

豆乳の風味香る、もっちり食感。



100%米粉と豆乳を使用し焼き上げました米粉独特の
もっちり感と豆乳の風味をお楽しみ下さい。

サイズ:6cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・大豆

プチ (ビーツ)

鮮やかなピンク色が魅力的。



ミネラル豊富なビーツパウダーを生地に練りこんだ
色鮮やかな優しい甘さのロールパンです。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・卵

プチ (竹炭)

見た目もユニークなもっちりロールパン。



竹炭パウダーを生地に練り込んだ
ミネラル豊富な健康ロールパンです。

サイズ:7cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳



07

ロールパン



ドッグ・パニーニ・フオカッチャ

Dog・Panini・Focaccia

サンドイッチ用のパンです。

生地にゴマやバジルなどを練り込んでいるので、簡単に一味違ったホットドッグやパニーニが作れます。

ドッグパン

ソーセージと相性のいい柔らかドッグパン。



ほんのり甘くソーセージなどにぴったりなドッグパンです。

サイズ:18cm 生地重量:70g アレルギー:小麦・乳・卵

ハードドッグパン

ハードな食感が生ハムにも合うドッグパン。



生ハムやローストビーフにぴったりな噛みごたえのあるハードタイプのドッグパンです。

サイズ:18cm 生地重量:80g アレルギー:小麦

バジルドッグパン

バジルの香りが食事にもぴったり。



バジルの風味が際立つしっとりふわふわのパニーニです。

サイズ:18cm 生地重量:70g アレルギー:小麦・大豆

パニーニ

お肉や野菜、なんでも挟める優秀パニーニ。



どんな食材にでも合うサンドイッチ専用のパニーニです。

サイズ:15cm 生地重量:80g アレルギー:小麦・大豆

バジルパニーニ

バジルの香りがさらに美味しさをプラス。



バジルの風味が際立つしっとりふわふわのパニーニです。

サイズ:15cm 生地重量:80g アレルギー:小麦・大豆

フオカッチャ

ハーブが香る、イタリアのパン。



フオカッチャ生地にたっぷりのオリーブオイルとローズマリーを振りかけ石釜でしっかり焼き上げました。

サイズ:35cm×50cm 生地重量:1,720g アレルギー:小麦



バンズ

Buns

ハンバーガー用の甘みのある丸いパンです。

ふっくらもちもちで歯切れの良い食感が特徴です。

牛肉パテからスイーツ系のサンドまで幅広くご利用いただけます。

胚芽バンズ

食事にも合う、胚芽の香ばしい風味。



小麦の皮の部分を生地に練り込み焼き上げました。
胚芽独特の香ばしさが牛肉パテにぴったりです。

サイズ:10cm 生地重量:70g アレルギー:小麦・乳

バターロールバンズ

小麦の風味豊かで牛肉パテともぴったり。



小麦本来の味を引き立たせた牛肉パテに
ぴったりのバンズパンです。

サイズ:12cm 生地重量:90g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

竹炭バンズ

見た目もユニークな黒いバンズパン。



ミネラル豊富な竹炭パウダーを生地に練り込んで
ふっくらと焼き上げました。

サイズ:10cm 生地重量:70g アレルギー:小麦・乳

プレーンバンズ

ふんわり、軽い口あたりの定番バンズパン。



絶妙な配合バランスと石釜で焼き上げた
香ばしくふわふわな食感のバンズパンです。

サイズ:10cm 生地重量:70g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

ハードバンズ

噛みごたえ抜群のバンズパン。



外はカリッと中はもちっとした
小麦の風味が香る本格的な味わいです。

サイズ:15cm 生地重量:70g アレルギー:小麦・大豆

ごまたっぷりバンズ

香ばしいごまの風味がたっぷり。



ほんのり甘いバンズに
香ばしい白ごまをたっぷりトッピングしました。

サイズ:12cm 生地重量:90g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆・ごま



10

焼き菓子

焼き菓子

Baked Sweets

しっとりなめらかなマフィンと、食べ応えのあるスコーンは
そのままでも、クリームやジャムなどを添えても美味しくいただけます。

マフィン(プレーン)

しっとりとした食感のシンプルマフィン。



プレーンタイプの素朴なマフィンで朝食から
おやつにまで幅広いシーンでご使用いただけます。

サイズ:6cm 生地重量:30g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

マフィン(ほうじ茶)

香ばしいほうじ茶の香りと甘さが絶妙。



ほんのり香るほうじ茶とホワイトチョコを練り込んだ
和風スイーツマフィンです。

サイズ:6cm 生地重量:35g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

マフィン(抹茶)

抹茶と小豆の上品な甘み。



国産の抹茶をたっぷり使用し
大納言小豆を練り込みました。

サイズ:6cm 生地重量:35g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆

マフィン(チョコバナナ)

濃厚なチョコとバナナの最強コンビ。



相性抜群のバナナとチョコチップを
マフィンの生地に練り込みました。

サイズ:6cm 生地重量:35g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆・バナナ

スコーン (プレーン)

国産バターでつくる
朝食やおやつに合うスコーン。



国産バターをたっぷり使用したソフトでしっとり
したパン屋さんが作る手作りスコーンです。

サイズ:6cm 生地重量:50g
アレルギー:小麦・乳・卵

スコーン (チョコチップ)

チョコチップを贅沢に入れた
嬉しいスコーン。



国産バターをたっぷり使用しチョコチップを
ふんだんに使用したスコーンです。

サイズ:6cm 生地重量:55g
アレルギー:小麦・乳・卵

スコーン (クルミレーズン)

食感のいいクルミと
自然なレーズンの甘み。



相性抜群のクルミとレーズンを国産バター
たっぷりのスコーンに練り込みました。

サイズ:6cm 生地重量:55g
アレルギー:小麦・乳・卵・くるみ

ミニメロンパン

さくさくふわふわのメロンパン。



可愛いサイズで食べやすく
朝食やおやつにぴったりなミニメロンパンです。

サイズ:7cm 生地重量:40g アレルギー:小麦・乳・卵

ミニあんパン

優しい甘さのあんがたっぷり。



粒あんをたっぷり包み
ふんわりと焼き上げました。

サイズ:7cm 生地重量:40g アレルギー:小麦・乳・卵・大豆・ごま



11

ビュッフェ



Buffet

ご提案するのは
お客様の心に残るビュッフェシーン。

ビュッフェスタイルにおけるパンの存在は、いまや変わりつつあります。さまざまなパンとお料理の相性を楽しんだり、さまざまなお料理の中から好きなものを選んで自分だけのオリジナルサンドを作ったり…。お客様のテーブルに最適な、パンの楽しみ方をご提案するのも私たちの役目です。

さまざまなお料理やシーンを引き立てる個性豊かなパンたちが、お客様の食欲と創造力をふくらませ、テーブルを一層華やかに。心に残る時間をご提供いたします。

ビュッフェ

Buffet

ホテル様向けに
お料理やシーンに合わせた
最適なコーディネートをご提案いたします。



さまざまなシーンに合わせた
テーブルコーディネート。

ご利用人数や会場の広さ、お料理の数など、お客様のご要望に合わせてパンの種類や数量、お料理を引き立てる食器や什器など、最適なコーディネートをご提案させていただきます。

- 朝食用ビュッフェ 結婚式用ビュッフェ
- イベント・パーティー用ビュッフェ など

パン専用の什器レンタルも行っております。

ビュッフェシーンを演出するのに大切な、陳列用の什器。シーンに合わせたデザインの什器を、レンタルにてご提供させていただきます。(ご購入いただくことも可能です。)



打ち合わせからご提案・お見積りなど
詳しくはお気軽にご相談ください。

オーダーメイド

サービス紹介

オリジナルのパン作りや大ロットの製造、お任せください。

お店独自のパンが作りたい。
レシピはあるけど、自社ではロットが大きくて製造が間に合わない…など、
お客様のご要望にお応えします。



ホテルオリジナルの
ロールパン

関東の有名ホテル様のレシピを
完全再現して作成しました。



ホテルオリジナルの
クロワッサン

関西の有名リゾートホテル様と
共同開発しました。



1 打ち合わせ

メールのお問い合わせフォームまたは、お電話にてお気軽にお問い合わせください。(P31参照)
お問い合わせ後、お打ち合わせに伺います。
イメージや必要なロット数・素材など、ご要望をお伺いします。

2 試作 **何度でもOK!**

試作は何度でもOK!ご納得いくまで改良を重ねます。
試作を重ね、お見積りをいたします。

3 ご発注

試作品・お見積りにご納得いただけましたらご発注ください。
お客様だけの、オリジナルのパンをお届けします。

4 全国発送

全国の都道府県にお届けいたします。

名古屋市内に限り、完全受注生産方式による自社便配達で
鮮度の高いパンをお届けいたします。
遠方の方には、急速冷凍で鮮度を保ったままお届けいたします。

リベイク方法

焼きたてを急速冷凍し、おいしさをそのままに。

急速冷凍するので、焼きたてのおいしさを保ったままお召し上がりいただけます。

必要な分だけ解凍し、オーブンでリベイク(再焼成)するだけで
簡単にご利用いただけます。

1

必要な分だけ解凍します。
(常温で30分程度)



2

オーブンのスチーム機能または、
霧吹きで表面に水分を補います。



3

200℃～220℃で予熱したオーブンで
2～3分焼きます。



4

“焼き立て”の仕上がります。



ご注文の流れ

ご希望に合わせて、全国にお届けします。

少しでも新鮮なパンを味わっていただくために、

名古屋市内は焼きたてを当日配達いたします。

遠方の方でも、急速冷凍により鮮度を保ったままお届けいたします。

1

打ち合わせ・お見積り

メールのお問い合わせフォームまたは、お電話にてお気軽にお問い合わせください。
お問い合わせ内容に応じて、お見積りいたします。

2

ご注文

お見積り金額にご納得いただきましたら、ご注文用紙をご用意いたします。
ご注文の際に必要な個数をご記入の上、FAXまたはメールでお送りください。

3

全国発送

全国の都道府県にお届けいたします。

名古屋市内に限り、完全受注生産方式による自社便配達で
鮮度の高いパンをお届けいたします。
遠方の方には、急速冷凍で鮮度を保ったままお届けいたします。

お気軽にお問い合わせください。

Tel 052-654-2222

(平日 8:00~17:00)

Fax 052-654-1315

✉ info@kaniefood.com

工場直売店

東海地区初の工場一体型ベーカリー。

「全国の有名ホテル様にご利用頂いているプレミアムなパンを地域の皆様にもお届けしたい。」

そんな想いの元、工場直売店を2018年にオープン。

狭いスペースから始めた直売店も沢山の方に足を運んで頂けるお店に成長し
弊社でしか出せない工場型パン屋のライブ感の中で買い物を楽しんで頂きたく

2024年にリニューアルオープンしました。

手しごと人しごとで作る商品が食卓の一助となるよう従業員一同で取り組んでいます。



KANIE ベーカリー

SINCE 1902

〒454-0058 名古屋市中川区玉川町1丁目1番地 〈営業時間〉9:30~16:00 〈定休日〉水・日・祝日

Instagram



会社案内

ごあいさつ



私たちに、できることを。

代表取締役
加藤 康央

1902年、製粉業としてスタートした私たちは、120年にわたる粉づくりのノウハウを活かし、挽き立て小麦にこだわったプロユース主体のパン屋を始めました。
大ロット生産でもパンの味・鮮度にこだわるべく、弊社は職人一人ひとりの“手しごと、人しごと”でパン作りと向き合います。機械だけでは成し得ない、上質な味・鮮度・風味はもちろんパンの本当の美味しさ、楽しさをお届けします。
私たちのパンが、皆様の幸せな食生活の一助となれます様に。

会社概要

会社名	株式会社カニエフードサービス
(屋号)	KANIEベーカリー
所在地	名古屋市中川区玉川町1丁目1番地
	TEL (052) 654-2222
	FAX (052) 654-1315
設立	平成14年4月
創業	平成10年(蟹江製粉株式会社の製パン事業部として発足)
資本金	1,000万円
代表者	代表取締役 加藤 康央
業務内容	業務用パンの製造と販売
関連会社	蟹江製粉株式会社

老舗店の伝統を守り、わたしたちは進化を続けます

わたしたちの歩み

1902
明治35年4月
加藤岩次郎が蟹江町にて米穀商丸岩商店を開業

1917
大正6年6月
加藤広一が小麦粉及び乾麺の製造を開始

1948
昭和23年11月
加藤康男が小麦粉・乾麺及び飼料の製造を目的として会社を設立

1963
昭和38年2月
海部郡蟹江町に鉄筋コンクリート造5階建製粉工場を建設

1971
昭和46年3月
製粉工場北側に原料小麦サイロ完成

1974
昭和49年9月
ヨーロッパ製粉視察見学

1977
昭和52年4月
名古屋市中川区玉川町に工場用地を買い受け、中川工場と呼称

1978
昭和53年4月
中川工場内に原料サイロを建設し、政府所有移送麦保管場所として食料庁の指定を受ける

1987
昭和62年2月
名古屋市中川区に鉄筋6階建工場及び倉庫の建屋を完成製粉工場を移転

1998
昭和62年4月
本社所在地を中川工場に移転

1998
平成10年9月
中川工場敷地内にてパンの店舗販売開始 (屋号：フレッシュベーカリーケーニース) **K.nyes**

2000
平成12年9月
名古屋市内を中心にレストラン、カフェ向けの業務用パンの製造・販売開始

2002
平成14年4月
加藤二良が蟹江製粉株式会社の製パン事業部として株式会社カニエフードサービス設立

2013
平成25年2月
加藤康央が株式会社カニエフードサービス代表取締役に就任

2018
平成30年6月
生産能力強化・衛生管理強化のため第一工場リニューアル
食事・パン専門の工場直売ベーカリーを開業 (屋号：KANIEベーカリー)

2020
令和2年6月
サンドイッチ製造工場 増築
デリバリー事業を始める

2024
令和6年6月
第一工場全面改装
KANIEベーカリー改装工事
東海地区初！
工場一体型ベーカリーの誕生



K A N I E
べーカリー
S I N C E 1 9 0 2

株式会社カニエフードサービス
KANIEベーカリー

名古屋市中川区玉川町1丁目1番地
TEL 052-654-2222 FAX 052-654-1315

