

じゅちゆうさぎょうつうしん
受注作業通信

じゅちゆうざんとう ひとこと
受注担当より一言

こんげつ しんねんど きも あら ちい こと
今月から新年度！気持ちも新たに、小さな事からコツコツと

きょうりよく しごと がんば よろ ねが
みんなで協力しながら、お仕事を頑張っています。宜しくお願いします。



じしゅせいひんつうしん
自主製品通信

じしゅせいひんざんとう ひとこと
自主製品担当より一言

こうぼう しょうひん もと
いつも「工房ブーケ」の商品をお求めいただき、ありがとうございます。

こんねんど みなさま らん て と いただ しょうひん めざ しょくにん りようしゃ
今年度も皆様にご覧いただき、手に取って頂ける商品を目指して職人(利用者さん)

いちどう がんば
一同、頑張ります！！ よろしくお願ひ致します。



ベーカリー通信

ベーカリー担当より一言

この4月から引き続き、皆様に喜ばれるような美味しいパンや焼き菓子を

作っていきたく思います。今年度もどうぞ宜しくお願い致します。

3月31日(金)、パンの販売でお世話になっている「株式会社ジャックス」様より寄付金を頂き、
目録の贈呈式が、新宿福作3階のパン工房にて行われました。



《《《《 4月からの新商品 (4月3日より販売開始) 》》》》



トマトボロネーゼ 200円
トマトを練りこんだ風味豊かな生地、粗挽きボロネーゼとスライストマトをトッピングしました。



ベーコンエッグデニッシュ 160円
ソフトなデニッシュ生地にダイス型ベーコンを混ぜ込みタマゴをトッピングしました。

《《《《 4月からの復活商品 (4月3日より販売開始) 》》》》



りんごクリームデニッシュ 160円
りんごのダイスとりんごクリームをデニッシュ生地で包んで焼き上げました。



チョコクロワッサン 160円
サクサクとしたクロワッサン生地で、口どけの良い板チョコを巻き込んで焼き上げました。