

じゅちゅうさぎょうつうしん  
受注作業通信

ぜっさんさぎょうちゅう  
絶賛作業中です♥



じしゅせいひんつうしん  
自主製品通信

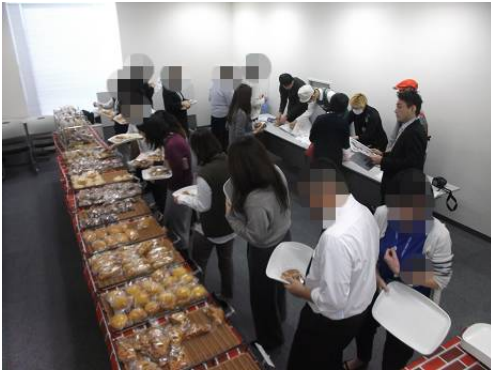
11月12日(月)、西新宿にあります「Mipox株式会社」様にて、パンの販売をさせて頂いた際に  
自主製品も置かせて頂き、販売させて頂きました。



12月4日(火)と5日(水)の2日間、新宿駅西ロイベント広場にて、「手づくりマーケットin新宿(共同バザール)」  
が行われます。昨年よりも規模を拡大しての開催になります。是非、お立ち寄りください。



ベーカリー通信 つうしん 11月30日(金)、近畿日本ツーリスト様、新宿様にてパン販売をさせていただきました。



《12月からの新商品(12月1日より販売開始)》



昨年<sup>さくねん</sup>のバレンタイン時期<sup>じ き</sup>に販売<sup>はんばい</sup>して好評<sup>こうひょう</sup>だったマフィンの「チョコナッツ&バナナ」と「チョコチップ&バナナ」がレギュラー品<sup>ひん</sup>として登場<sup>とうじょう</sup>します。マーブル模様<sup>もよう</sup>は一つとして同じものはなく、  
「同じ人は1人<sup>おな ひと</sup>としていない」という個性<sup>こせい</sup>をイメージしています。  
通常<sup>つうじょう</sup>の物<sup>もの</sup>よりも手間<sup>て ま</sup>が掛<sup>か</sup>るので、頻繁<sup>ひんぱん</sup>には作<sup>つく</sup>れませんが、  
一度<sup>いちど</sup>ご賞味<sup>しょうみ</sup>ください。

《12月からの新商品(12月1日より販売開始)》※全ての商品に小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。



180円

トマト煮込み風<sup>に こ ふう</sup>ハンバーグパン  
ルヴァン種配合<sup>しゅはいごう</sup>のフランス生地<sup>き じ</sup>に、ハンバーグとピーマンを  
のせて、トマトソースをかけて仕上げました。  
(味のアクセントにマヨネーズ<sup>しょう</sup>を使用しています。)



200円

ストロベリーバニラクラウン  
食感<sup>しょつかん</sup>の良いデニッシュ生地<sup>よ き じ</sup>にカスタードクリームと  
甘酸っぱい<sup>あま ず</sup>莓<sup>いちご</sup>フィリングを載せて仕上げました。



200円

チョコタルト  
さくさくタルト生地<sup>き じ</sup>に、ベルギーチョコ<sup>き じ</sup>を贅沢<sup>ぜいたく</sup>に使用<sup>しょう</sup>した  
濃厚<sup>のうこう</sup>でなめらかなチョコクリーム<sup>し あ</sup>で仕上げました。