

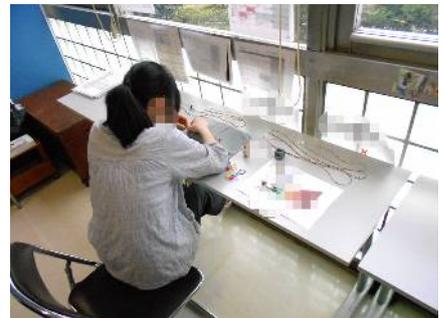
じゅちゆうさぎょうつうしん  
**受注作業通信**

さぎょう ようす しょうかい  
作業の様子をご紹介します。



じしゅせいひんつうしん  
**自主製品通信**

がつ にち か か きん よこはま かいしん とうしんだい てん  
7月21日(火)～24日(金)、そごう横浜9階市民フロアにて等身大アート展が  
あり、自主製品の販売を行いました。



ベーカリー通信

ことし きせつ 今年もこの季節がやってまいりました。  
きかん すりょうげんてい 期間と数量限定で「シュトーレン」を販売いたします。



ベーカリー通信

がつ はんぱいしゅうりょう 7月で販売終了させていただく商品のお知らせ

①完熟トマチキン②ほうれん草フエチース③パニラエスプレッソ④クリームデニッシュ

がつ しんしょうひん 8月からの新商品(8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。



ルビグレ&オレンジデニッシュ

¥180 クリームチーズ入りカスタードクリームとルビーグレープフルーツ肉と果肉入りマーメレードを使用しデニッシュ生地で仕上げました。



マンゴークリームパイ

¥180 マンゴースライス入りダイヤモンドクリームをアルデンヌ産醗酵バター入りマーガリン生地で包み焼き上げました。



カフェデニッシュ

¥150 ブラジル産コーヒーを練り込んだビスケット生地とデニッシュ生地を重ね合わせて焼き上げ、シュガートッピング。



完熟トマトのカルツォーネ

¥180 完熟トマトと夏野菜、ベーコンをチーズフィリングと合わせ、デュラム小麦使用の生地で包み込みました。



柚子胡椒つくね

¥180 九州産柚子胡椒使用のマヨネーズと九州産鶏肉使用のつくねを黒ゴマを練り込んだ生地で包み込みました。