

ベーカリー通信

がつ しんしょうひん すべ しょうひん こむぎ たまごだいず にゅうせいひん しょう
 ≪8月の新商品≫※全ての商品に小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。



プルコギ風味デニッシュ

¥220 サクサクのデニッシュ生地^{きじ}でプルコギ風味^{ふうみ}のフィリングを挟み込んで焼き上げました。



バターチキンカレーパン

¥220 国産鶏肉^{こくさんとりにく}、バター、北海道産生クリーム^{ほっかいどうさんなま}に加え、36種類のスパイスを使用し、仕上げました。



じゃがいもタルタルソースパン

¥200 自家製発酵種^{じかせいほうこうたね}とチーズ風味^{ふうみ}の生地^{きじ}にじゃがいもの千切り^{せんぎ}とタルタルソースフィリング^のを乗せ仕上げました。



スイートマンゴーロール

¥200 パン生地^{きじ}にマンゴー果肉入りクリーム^{かにくい}を巻き込みジャムをトッピング^{しあ}して仕上げました。



すいか風パン

¥180 チョコチップ入り^いのすいか風味^{ふうみ}生地^{きじ}にスイカの皮^{かわ}に見立てた皮生地^{かわきじ}を被せ、スイカのように仕上げました。



塩キャラメルクロワッサン

¥160 キャメル風味^{ふうみ}のデニッシュ生地^{きじ}にザラメ入り^いのビスケット生地^{きじ}を重ね、キャラメルフィリング^{かきこ}を巻込みました。

自主製品通信

がつ か きん にち げつ しゆく よこはま かいしめん かいさい
 7月14日(金)～17日(月・祝)そごう横浜9階市民プラザにて開催された、
 とうしんだい てん じしゅせいひん はんばい
 等身大アート展にて、自主製品を販売しました。

