

C'est très bon! Vol.111 Boulangerie

C'est TRÈS BON
 CHEF Kaori Onishi
 2012. 8.19

～ おいパンの通信 ～

この上では立秋を迎へ、もうすぐ9月が近づきますが
 まだまだ暑い日が続いています。栄養あるものを作ってね、遊んで残りの夏を満喫
 してね。7月22日で平尾店は10周年を迎えることができました。1日よりお礼
 申し上げます。これからおと皆様お気に入りのパン屋となる様にスタッフみんなで
 ハンパ焼いていきます。10周年EPの期間中サイズ別にて 食パン・カレーパン
 を募集します。1日より発売開始です！お待ちしております！
週がかり一週間の限定発売となります。 (平尾・キナル店とも発売します。)

8/26(日)～9/1(土) **うたうた 189** (川巻の山本様アイデア)
 エアロンの生地にも旬の野菜を使ったうたうたと4-スライスして焼きます。

9/2(日)～9/8(土) **おとろまん 252** (平尾の原村様アイデア)
バター4コ / ケーサレ (平尾の和田様アイデア)
 おとろまんを焼いた後に、おとろまんをベースとして2つの味、7に4枚以上のケーサレを
 おさめます。

9/9(日)～9/15(土) **きび糖紅茶クッキー 189** (薬院の井関様アイデア)
 九州産小麦、九州産塩、さとうきびのお砂糖、米と麦をから作られた酵母を使用したアールグレイの
 香りのあるレーズンパンできび糖がたっぷりのこめある味をこめました。

9/16(日)～9/22(土) **フェリーシヨウ 231** (平尾の和田様アイデア)
 万葉産洋酒漬けたフェリーとフェルト、ミトをバゲットの生地でもちり食感に仕上げ
 ました。大人の味わいのトースターで下焼。

9/23(日)～9/30(土) **どろぼうパン 189** (平尾のたかほ様アイデア)
 はりねずみやライオンなど、いろいろなどろぼうパン登場します。

9月新商品のお知らせ



パンパイ 299
 このあるパンパイにて
 CIAの淡皮巻をたいて
 1枚とサクッパンパイで食べた
 毎年人気ある一品。

シュッパン 263
 フランス産一番太好き
 Taste 4年のあじはし
 甘さ控えめ作り
 1/2に仕上げが、CIAの香り
 と仕上がります。

野菜と小麦のブレンド 299
 BLEND地方を旅行時に出会った
 味が忘れられない作りです。
 木製の窯で焼いた野菜を
 た、3.0リイしています。

ファンお野菜のパン 263
 まいたけ、かぼちゃ、さつま
 芋のパンを、パンパイで
 4-スライスして焼きました。
 秋の味わい

11月(1)おとまん 299
 九州産小麦、九州産塩
 さとうきび糖、米と麦を
 から作られた酵母を使用
 したシロシロの秋・冬の味わい

一日一日、一歩一歩夢は近づいて来ます...
 大切な時を、忘れないで
 今の存在に感謝し、愛を
 伝える。大切な存在に感謝し
 パンで出会ったことに感謝して
 いただきます。