C'est très bon! VOL.112
―おいしいパンの通信―

Boulangerie C'est Très Bon
CHEF Kaori Oishi
2012. 9. 25

10月新商品のお知らせ

周ごとに新商品が変わります！毎回くるたびに違うおいしさ発見して楽しんで下さいネ。

10/1(月)～10/8(月) ビターチョコパン ¥189　かぼちゃクリームチーズのフォカッチャ ¥179

オリーブオイル香るフォカッチャの生地にフランス産グリエドカカオとココアを練りこみビターなチョコクリームを包んだ大人の味。同じくフォカッチャにかぼちゃ、クリームチーズ、ベーコンを入れパルメザンチーズをトッピングしました。

10/9(火)～10/16(火) 豆(りいもの)フォカッチャ ¥189　3種のチーズのフォカッチャ ¥200

オリーブオイル香るフォカッチャの生地に秋の味覚が入ったほっこりパン。パルメザン、サルツーなど3種のチーズと生クリームをトッピングして焼き上げた コクある ふんわりフォカッチャ。

10/17(水)～10/24(水) トマトエピス ¥336　オリーブオニオン ¥189

トマトのうまみがぎゅっとつまったセミドライトマトとバジル、オリーブオイルの入ったパン。オリーブとオニオン、ハーブの入った薄焼きのフーガス…私の中ではなつかしいフランスの味なのです。

10/25(木)～10/31(水) マカダミアンチョコ ¥189　チーズとハーブのチャバタ ¥179

マカダミアンナッツとチョコのパンが食べたーい！とスタッフの要望に応え作ります。もちろんオリーブオイル香るチャバタにハーブとチーズをトッピング。シンプルで味わいがあり クイックに料理にサンドイッチに!!

キッシュも作り始めます！ 玉ねぎ、ベーコン／ローストパンプキンとブロッコリー／チーズなど日替りです。オーブンで温め直してお召し上り頂くとさらにおいしくなります。サラダを添えてお皿にのせれば、ちょっとパリのカフェ気分！

ファラフェル ¥398 新発売のサンドイッチです！

パリに行くと、必ず行くのがマレ地区にあるサンドイッチ屋さん。ボリューム満点のファラフェルを食べるのが好きです。その ファラフェルをイメージして作ってみました！国産の大豆と発芽玄米、はと麦などの雑穀と野菜でコロッケを作りみそソースを添えました。キャベツやきゅうりのマリネとなすのオリーブオイルソテー、ヨーグルトソースをトッピングした今まできって食べたことのない味わいです！ベジタリアンサンドですが栄養もとれてボリューミィもありますヨ！

全粒粉ブレッド ¥221 おすすめです！ 固定のファンのお客様がるるいパンです。ミネラルや食物せんいを多く含む小麦全粒粉を100%使用しています。九州の天然塩沖縄産のさとうきび糖、米と麹から作られた西麹でじっくり発酵させて作りあげた体にプラスなパンです。野菜やハム、チーズをはさんでサンドイッチにしても、トーストしてバターをぬってもおいしいです。

2016年クープドモンドブランジェリー日本代表選手を決めるコンクールへの再チャレンジを決め取り組んでいます。もうすぐ一次選考の結果が出ますが…二次、最終選考とつづきます。今年はすべての自分の自由になる時間を犠牲にしてでもこのことに集中しようと決めました。その目標を決め課題のバゲット、パンオレジャン、パンオペーガルのパンを作る中で1つ1つの工程、配合、成型…いろんな細かいパンの工程に気を配ることでいままで見えなかったいろんなことが見えてきました。日々今までと全く同じことをやっているのだけで、自分の見方次第で、日々の発見も充実度も成長も違いました。休みもそのパンを焼いたので体はきついはずなのに…時間があって余裕がある時よりもずっといきいきしてました。体と心はつながってるんだなぁって改めて感じたものです。本で読んだり人から聞く知識をもとに、自分で考え悩んで体で感じて納得して1歩ずつ自分のものとなるのだなぁと実感しています。先に目標を目指す中間、人とのつながりの有難さがじーんと身にしみます。　K.O.