

# 作業通信 ベーカリー編

が づ はんばいしゅうりょう  
《8月で販売終了》①すいかパン②シャインマスカットパン③塩レモンクワッサン④夏野菜カレー⑤そら豆バーコン⑥マンゴークリーム⑦バターコーン

が づ 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  
《9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。



¥200  
ナッツとチョコデニッシュ  
ぜんりゅうふんい きじ  
全粒粉入りデニッシュ生地にキャラメルクリーム塗り、チョコチップと  
ナッツ(クルミ・カシューナッツ・ピスタチオ)を包み込みました。



¥150  
キャラメルミルクティーデニッシュ  
デニッシュ生地とアールグレイ茶葉入り生地を重ねて、チョコチップと  
アールグレイ茶葉入りミルクティークリームを包み、ホワイトチョコをダイスでトッピング。



¥150  
スイートポテトパン  
あま あんのういもあん しょう ようしゅ ふうみ き  
甘い安納芋餡を使用した、洋酒とバター風味の効いたフィリングを  
たっぷりとしょう、スイートポテト風トッピングで仕上げました。



¥150  
オリーブとチーズのパン  
さんはっこう い しょう きじ  
スイス産醗酵バター入りマーガリン使用の生地でブラックオリーブを  
練り込み、プロセスチーズを包んで、焼き上げました。



¥150  
肉味噌ドッグ  
きん だねふんまつい きじ にくみそ  
金ゴマとサワー種粉末入りのもっちり生地で、コクのある肉味噌フィリング  
とマヨネーズ風味フィリングを包み込みました。