

じゅちゆうさぎょうつうしん
受注作業通信



ベーカリー通信

《11月で販売終了させていただく商品のお知らせ》

- ①栗あんクロワッサン ②肉味噌ドッグ ③明太子チーズパン ④ショコラフロマージュ
⑤スイートポテトパン ⑥アップルキャラメルパン ⑦キャラメルミルクティアー

《12月からの新商品(12月1日より販売開始)》※商品には小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。



ジャーマンポテトフランス

¥150

ジャーマンポテトフィリングをソフトフランスパンに
サンドして、カリッと焼き上げました。



完熟トマトのハンバーグ

¥180

完熟トマトフィリングとスティックハンバーグを包み、
焼き上げたボリュームミーなパンです。



ビーフシチューパン

¥180

ビーフシチューをルヴァン種使用の風味豊かな
フランス生地で包み、デミグラスソースで仕上げました。



チョコタルト

¥180

タルト生地にベルギーチョコ配合の濃厚で口溶けの良い
チョコクリームを絞り、焼き上げました。



ホワイトチョコデニッシュ

¥180

醗酵バター入りマーガリンを折り込んだ白いデニッシュ生地で
ホワイトチョコクリームとミルク風味のスポンジフィリングを包みました。



ストロベリーパイ

¥180

濃厚ないちごジャムをサクサクなパイ生地に挟み込み
さらに苺ソースを塗って仕上げました。



ショコラデニッシュ棒

¥120

発酵種と牛乳入りのデニッシュ生地で
チョコクリームを巻いて焼き上げました。

自主製品通信

10月からInstagram (Instagram) を始めました。
自主製品の情報を発信していきます。

アカウント名 : handmade_art_hanako

ユーザー名 : ハンドメイド&アート HANAKO

ショートケーキ刺繍のアイコンが目印です。皆様宜しくお願い致します。

お知らせ

KURUMIRU

— 自主製品 魅力発信 7*ロジック —



KURUMIRU様 HPより



KURUMIRU様 HPより

新宿福作の商品を取り扱って頂いている「KURUMIRU」様では、
現在「2020 X'masa Festa」が開催されています。
「KURUMIRU」様のHPにてご紹介を頂いています。

お出かけのときにも

クリスマス・シーズンならではのキラキラ感を！

見ているとなんだか透明な気持ちになれる

ツリーと天使の「ストラップ」



「クリスマスツリーストラップ」 ¥500(税込)

H:4.0cm × W:2.0cm × D:2.0cm
(ストラップ L:5.0cm)

「天使のストラップ」 ¥400(税込)

H:3.0cm × W:1.0cm × D:1.0cm
(ストラップ L:5.0cm)



新宿福作作業所