

## ～作業通信 ベーカリー編～

《3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。



ラザニア風パン

¥180 生地にミートフィリングを絞って何層にも重ねてラザニア風に焼き上げました。



トウモロコシのリュスティック

¥100 スイス産発酵バター入りマーガリンを使用したふんわり生地にコーンを練りこみました。



キャラメルクイニーアマン

¥150 キャラメルソースと発酵バター入り生地でキャラメルソース入りシュガースプレッドを巻き込みました。



濃厚チョコクリームパン

¥150 ブラックココア入りのふんわりとした生地で濃厚さが特徴のチョコクリームを包みました。