

ベーカリー通信

がつ 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  
 ≪10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。



ハムトマトベーグル

¥250  
 はいが ね こ きじ はさ  
 胚芽を練り込んだベーグル生地に、ハムとトマトを挟み  
 チーズをトッピングして焼き上げました。



ビーフシチューパイ

¥160  
 にく うまみ とくちょう ぎゅかきにくい  
 肉の旨味が特徴の牛挽肉入りビーフシチューフィリングを  
 サクサクのパイ生地で包み込みました。



スイートドーム

¥160  
 きじ  
 ソフトなふんわり生地にしっとりとしたトッピングを  
 しぼ や あ  
 絞って焼き上げました。



練乳バターパン

¥150  
 れんにゅう  
 ほっかいどうさんせいになゅう つく かとうれんにゅう はっこう い  
 北海道産牛乳で作られた加糖練乳と発酵バター入り  
 マーガリン Spredd を包み込んで焼き上げました。

こんかい わかまつち いき はんばい いただ  
 今回も若松地域センターさまにてパン販売をさせて頂きました。



いいだほし おこな しゅってさんか いただ  
 飯田橋セントラルプラザで行われた「Session! TOKYO 2022」に出展参加させて頂きました。



