

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
 ≪6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。



ゆずこしょう
柚子胡椒つくねパン

¥220
 くろ ね こ きじ きゅうしゅうめん ゆずこしょうしょう
 黒ゴマを練り込んだふんわり生地に九州産柚子胡椒使用
 マヨネーズ風味フィリングとつくねハンバーグを使用しました。



こくとう
もっちりとした黒糖パン

¥170
 おきなわさんこくとう ね こ きじ おきなわさんこくとうくろみつ
 沖縄産黒糖を練り込んだもっちり生地に、沖縄産黒糖黒蜜
 を織り込んで仕上げました。



くunchayamaベーコンフランスパン

¥200
 しゅい きじ つつ
 りんご種入り生地に、パセリとじゃがいもいりスプレッドを包み
 くunchayamaベーコンを乗せて焼き上げました。
 (くunchayama = おきなわほうげん ぶたにく ぶぶん こと
 沖縄方言で豚肉のネック部分の事)

こんかい かぜ さま しゅってんさんか いただ
 今回、シャロームみなみ風 様の「アミーゴ・フェスティバル」に出展参加させて頂きました。



こんかい てんじんちょうまつ しゅってんさんか いただ
 今回、天神町祭りに出展参加させて頂きました。

