

ベーカリー通信

がつ しんしやうひん すべ しやうひん こむぎ たまごだいず にゆうせいひん しやう
 ≪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。



スイーツポテトパン
 ¥200
 べに 紅はるか入りのスイーツポテトフィリングを使用し、
 うえ 上にもスイーツポテト風のトッピングを施しました。



くり 栗パン
 ¥200
 くりふうみ かし きじ くりい つつ
 栗風味の菓子パン生地でした栗入りフィリングを包み
 くりかわふう きじ や あ
 栗皮風生地をトッピングし、焼き上げました。



こんさいにく 根菜肉みそデニッシュ
 ¥160
 さくさくなデニッシュ生地で、肉みそフィリングと
 こんさい はさ こ や あ
 根菜を挟み込んで焼き上げました。



じゅわつとしたチーズのフランスパン
 ¥180
 フワツとした歯切れの良い生地に4種のチーズを配合した
 フィリングを包み込みオリーブオイルで仕上げました。



いも 芋クリーム&餡クロワッサン
 ¥160
 いもふうみ の クロワッサン 生地 に 芋クリーム と 粒餡 を
 つつ こ や あ
 包み込んで焼き上げました。



こうきゆうおぐら 高級小倉あんぱん
 ¥170
 ほっかいどうとかちさんあずき しやう こおりざとう い つぶあん
 北海道十勝産小豆を使用した、氷砂糖入りの粒餡を
 しやう
 使用し、すっきりと仕上げました。

自主製品通信

しんじゆく 新宿サブナード様での「しんじゆQuality」
 ポップアップショップへ出品しました。

しんじゆくい せたんさま 新宿伊勢丹様での
 「しんじゆQuality」ポップアップショップ
 へ出品しました。

