

つうしん
ベーカリー通信

がつ がいはん はんばいしょうひん
《 10月の外販でのパン販売商品 》

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
※全ての商品に小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。

10 月 販売商品



①塩バターパン ¥100
そのまま食べても、具材を挟んでも美味しくお召し上がりいただけます。



②メロンパン ¥150
バター風味香る生地に、生クリーム入りのサクサクとした生地を被せ焼き上げました。



③芋クリーム&餡クロワッサン ¥150
芋風味のクロワッサン生地で、粒あんと紅はるかペーストを加えた芋クリームを包んで焼き上げました。



④ピリ辛タコスミートパン ¥200
ふんわりと歯切れの良い生地にスパイシーなタコスミートフィリングを包み焼き上げました。後引く辛さが特徴の惣菜パンです。



⑤ゴマ風味のごぼうサラダパン ¥200
全粒粉を練り込んだ香ばしい生地で胡麻ドレッシングフィリングとマヨネーズ風ドレッシングを和えたさがきごぼうをたっぷり乗せて焼き上げました。



⑥紅茶とりんごのプリオッシュ ¥200
紅茶葉を練り込んだ生地に、リンゴプレザーブ入りの紅茶クリームを包み、紅茶葉入りのケーキトッピングをかけて、クランブルを乗せて焼き上げました。



⑦もっちりとしたピザ(もち明太) ¥200
国産小麦の小麦粉と新潟産米粉の湯捏生地を使用したもっちりとした生地に明太ソースを絞り、もちフィリングを絞って焼き上げました。



⑧ポテトコーンポタージュデニッシュ ¥200
サクサクとしたデニッシュ生地で、ジャガイモ、玉ねぎ、コーン入りの具材感あるコーンポタージュフィリングを包み焼き上げました。



⑨ハムエッグチーズパン ¥250
ふんわりとした菓子パン生地に4種チーズを使用したフィリングとハムを包みエッグサラダを乗せて焼き上げました。



⑩ねぎ塩チキンパン ¥250
歯切れの良い生地に、塩ダレスプレッドを包み角切りチキンを乗せて焼き上げました。

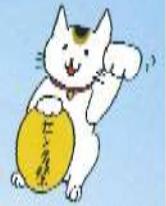
さぎょうつうしん
作業通信

しんじゅく かいさい
9/26～9/28に新宿サブナードにて開催されていた
「しんじゅQuality ハンドメイドマーケット」に出店参加しました。
しゅってんさんか



第40回 センター祭

40回だよ全員集合!!



作品展

模擬店

バザー

作品販売

2024年

10月27日

10:00~

15:00

【お問い合わせ】

【主催】センター祭実行委員会

【後援】新宿区社会福祉協議会

社会福祉法人 新宿区障害者福祉協会

新宿区立障害者福祉センター

新宿区戸山1-22-2

TEL:03-3232-3711

FAX:03-3232-3344

雨天決行！
入場無料！

駐車場がありませんので、
お車でのご来場はご遠慮
ください。



都営地下鉄大江戸線

若松河田駅河田口から徒歩約8分

東京メトロ東西線

早稲田駅2番出口から徒歩約10分

都営バス (新宿西口 宿74 新大久保 橋63)

国立国際医療研究センター前から
徒歩約4分