

《 1月の外販でのパン販売商品 》

※全ての商品に小麦・卵・大豆・乳製品を使用しています。

1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リンゴクリームデニッシュ ¥150
林檎ダイズ入りの林檎クリームと月形の林檎を1個包んで焼き上げました。



③もちっとしたフォカッチャ ¥150
もちっとしたフォカッチャ生地に、オリーブオイル入りのスプレッドをトッピングして焼き上げました。



④チーズナン ¥200
ナンのような歯切れの良いもちり生地に、4種チーズ入りのフィリングをたっぷりのせました。



⑤トマトバジルデニッシュ ¥200
バジルを練り込んだサクサクのデニッシュ生地で、ベーコンと野菜入りのトマトフィリングを包んで焼き上げました。



⑥プッシュドショコラパン ¥200
チョコ風味の菓子パン生地和サラメ入りのサクサク生地を重ね、チョコチップ入りのチョコケーキフィリングとオレンジマーマレードを巻き込み焼き上げました。



⑦ほうれん草ベーコンチーズのカルツオーネ ¥200
ふんわりした生地に、チーズフィリングを包みベーコン入りのサワークリームチーズフィリング・オニオン・ミックスチーズを乗せて焼き上げました。



⑧オニオングラタンチキンパン ¥250
歯切れの良い生地に、オニオン入りホワイトソースを包み、サラダチキンダイズとミックスチーズを乗せて焼き上げました。



⑨苺のガレットブレッサヌ風パン ¥250
プリオッシュ生地にレアチーズ風味のフィリングを絞り焼き上げ、ストロベリーソースを乗せてシズル感のある製品に仕上げました。



⑩プルコギピザ ¥250
ふんわりとしたパンピザ生地に甘い焼き肉のたれを塗り、オニオンとパプリカをトッピングし、牛カルビをのせて焼き上げました。

自主製品通信

新宿絵区西ロイベントスペースにて共同バザールが行われました。

明治安田生命ビレッジさまで開催されたしんじゅQuality販売会に参加しました。

