

メンバーのおすすめ

デニッシュフランク
100円



ソーセージと生地のマッチングが
絶妙です!!

伊豆の国市産のいちじくで
ドライいちじくを作りました。

11月限定パンは自家製ドライいちじくのパンです。
秋の実りの味がぎゅっと詰まった
今だけの味
ぜひお楽しみください。



11月限定パン

秋の味覚



栗あんパン
100円

黒ゴマたっぷり



ゴマチーズ
100円

健康食のさつまいもパン



さつまいもパン
100円

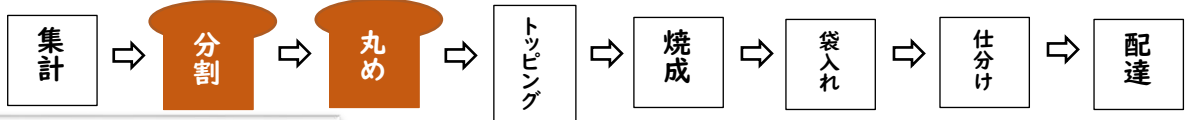
自家製ドライいちじく入り



いちじくパン
100円

今月の1枚

パンの注文を受けてから、皆さまにお届けするまでの工程を数回に分けて紹介します。



《分割》



集計表から生地の種類ごとの個数を計算し、指定されたg(分量)になるように、
生地を分割します。手早く正確に計るのは難しいですが、発酵が進みすぎないよ
うに気をつけながら行っています。

《丸め》



丸めると生地の
表面がツヤツヤに!

生地の中に入っているガスを均等に抜いて、発酵を上手にさせる
ために丸めを行います。力加減が難しいですが、コツをつか
いと両手でできるようになります。

お知らせ

11月も引き続き注文配達のみとなります。

注文は3ステップ



注文表へ記入
(連絡先、合計
金額も忘れずに)



配達日の4日前
までに fax 送信
(0558-75-5601)。



対面販売と同じ
時間、同じ場所で
パンをお渡し。

工場内がいちじくの
甘い香りに包まれました。
提供して下さった
木内様 本当に
ありがとうございました。

