

2017年12月号



旬

の

ニュース!

今月のおすすめパン

NEW!!

●メロンパン

メロンパンがサクサクになって美味しくなりました!!
メロンパンとココアメロンパンの2種類です!!

クリスマス商品!!



シューレン予約受付中!!

(商品の受け渡しは12月12日(火)からです)
詳しくは店頭にて!!

パンのご予約は前日の12:00までをお願いします

年末年始営業の お知らせ

2017年12月28日(木)から
2018年1月4日(木)まで
お休みとさせていただきます。

今月のスープとサラダ

*途中で変更することがあります。

●きのこことベーコンのスープ

コンソメベースのシンプルなスープです!!



●グリーンサラダ

(レタス、プチトマト、コーン、自家製クルトン、くるみなどを使った
フレッシュなグリーンサラダです。)

12月の

ミニコンサート

毎週金曜日

【12:10~12:40】

1日	二胡	遊音風韻さん
8日	フルート	ラ・ミュージズさん
15日	ピアノ	菌田由紀子さん他
22日	ピアノ	おおすかみつおさん



お客様の声をお聞かせください。

店内にアンケートボックスを設置しました。ご意見、ご要望をお待ちしております。

およせいただいたご意見、ご要望は「お客様の満足していただける店作りのため」役立ててまいります。

メールでのご意見も受け付けております。

アドレス pearl-bouquet@fuku-musashino.or.jp



体にやさしい
天然酵母パンの店

パールブーケ



パンの豆知識 シュトローレンとは？

シュトローレンは元々ザクレン州ドレスデン市でクリスマス時期に焼かれる郷土料理でしたが、今やドイツを代表するお菓子として、クリスマス時期になるとドイツ中のケーキ屋さんで焼かれています。

*シュトローレンの食べ方

クリスマスの4週間前、キリスト教でいうアドベント（降臨節）にシュトローレンを用意します。同時にろうそくも用意します。

ろうそくは日曜日ごとに1本ずつ灯し、4本灯ればクリスマスを迎えるというものです。

それにあわせてシュトローレンをスライスして少しずつ食べてゆきます。

クリスマスを迎える頃にはちょうど食べることになります。

DECEMBER 12月

クロワッサン製造予定表

月	火	水	木	金	土	日
				1 ミニコンサート	2	3
4	5	6	7 クロワッサン製造日 おたのしみDay	8 ミニコンサート	9	10
11	12	13 クロワッサン製造日	14 おたのしみDay	15 クロワッサン製造日 ミニコンサート	16	17
18	19 クロワッサン製造日	20	21 おたのしみDay	22 ミニコンサート	23祝	24
25	26	27年内営業最終日	28	29	30	31

〒180-0001

東京都武蔵野市吉祥寺北町4-11-16 武蔵野障害者総合センター1F

(社福)武蔵野 ワークセンター けさき 「パールブーケ」

(tel) 0422-54-5127 (FAX) 0422-54-5097