



旬

の

2018年 1月号

ニュース!

今月のおすすめパン

●クリームパン

人気商品です!!

素材にこだわったオリジナルカスタードクリームを使用!!
当店イチオシパン!!

●ホワイトチョコレート

冬季限定商品です!!

ホワイトチョコをコーティングした中にはミルクチョコレートが入っています。

パンのご予約は前日の12:00までをお願いします



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、ローストくるみなどを使ったフレッシュなグリーンサラダです。)



今月のミニコンサート [毎週金曜日12:10~12:40]

12日 オオボエ、ピアノ タカノアヤさん、サトウタマミさん

19日 ギター、ピアノ 村石商店さん

26日 ピアノ 中原真美さん



お客様の声をお聞かせください。

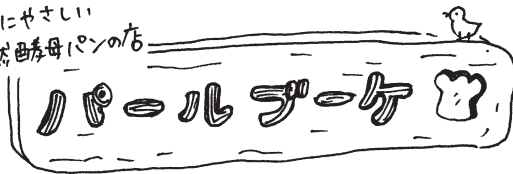
店内にアンケートボックスを設置しました。ご意見、ご要望をお待ちしております。

お寄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



パンの豆知識 パスチャライズド牛乳

19世紀、フランスの細菌学者ルイ・パスツールが、ワインの風味を損なわずに有害菌を除去するために考案した殺菌方法をパスチャリゼーションと呼んでいます。この殺菌方法には、62℃～65℃で30分加熱する方法と、72℃～75℃で15秒間加熱する方法があります。この殺菌方法は食品の成分、風味、栄養、有用菌を極力損なわない殺菌方法として100年たった現在も食品の理想的な殺菌方法として認められています。この製法で作られた牛乳をパスチャライズド牛乳と呼んでいます。パスチャライズド牛乳を作るには、原材料である生乳の鮮度と品質が一番重要になります。

パールブーケのクリームパンのおいしさの秘密はパスチャライズド牛乳にあります。

JANUARY 1月

クロワッサン製造予定表

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

〒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