

2018年 2月号

旬

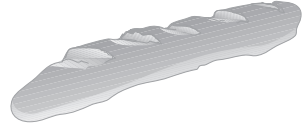
の

ニ ム ー ス !

今月のおすすめパン

●フレンチレザン お勧め商品です!!

国産小麦、天然酵母で作ったパールブーケオリジナルのフランスパン生地にレーズンをたっぷり入れて焼き上げました。



●クランベリー&クリームチーズ 人気商品です!!

甘さ控えめパールブーケ特製クリームチーズとクランベリーの甘酸っぱさが絶妙!!

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

●オニオングラタンスープ

有機の玉ねぎをじっくり炒めて作りました。チーズと自家製クルトンをトッピング!!

*途中で変更することがあります。

●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]

2日	アコーディオン	プチ・マルカートさん
9日	ピアノ	Ishihara's Worldさん
16日	調整中	
23日	調整中	



お客様の声をお聞かせください。

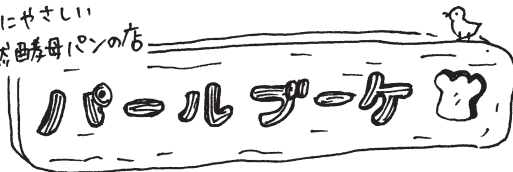
店内にアンケートボックスを設置しました。ご意見、ご要望をお待ちしております。

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



パンの豆知識

モルトとは？

一言でいえば、発芽した大麦等を粉末にしたもの（粉末モルト）、または粉末モルトに適量の温水を加え、タンクの中で熟成させ大麦等に含まれるでん粉を糖化させ密状にした物です。成分は麦芽糖とアミラーゼを始めとする酵素が豊富に含まれています。その効果は酵母の活性を助け、生地 of 伸展性を増し、パンに風味を与え、焼き色を向上させ、窯伸びを良くし、パンの老化を遅らせます。モルトはフランスパンやハード系のパンに使われます。

モルトを入れることでパンの風味、特に味が格段に向上します。

FEBRUARY 2月

クロワッサン製造予定表

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