



2018年 3 月号

旬のミニコンサート!

今月のおすすめパン

● クリームパン

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!!

● バターロール

天然酵母、国産小麦で作るパールブーケ
オリジナルのフランスパン。その他、フ
レンチレザン、ブル、バケットなども
あります。(日によって変わります)

パンのご予約は
前日の12:00までに
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。

● 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!!

● 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。)

3月の 
ミニコンサート

毎週金曜日【12:10~12:40】

2日 ● 調整中

9日 ● 調整中

16日 ● ピアノ 塚田哲夫さん
 ● 蘭田由紀子さん

23日 ● 調整中

30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の店作りのため」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



むさしのさくらまつりに出店します。

2018年4月1日(日)

10:00~15:00

場所:むさしの市民公園

お知らせ

焼きたてのパンの販売です。クッキーやパウンドケーキ、ラスクなどの焼き菓子もあります。

パンの豆知識

バタールとは？

フランスパンは小麦粉、酵母、塩、水を使って作ります。この生地を基本として各種成形方法の違いで異なる名前が付いています。最もポピュラーなものがバゲットです。形状が細長いため、クラストはバリバリで香ばしいです。バゲットは「棒」あるいは「杖」を意味します。バゲットと同じ生地で作られ、成形はバゲットよりも短いものがバタールです。

クラム部分が多くなるため、クラストよりクラムのモチモチした食感を楽しめます。「中間の」という意味で、太さがバゲットとバリジャンの中間にあります。バリジャンはバゲットより一回り大きく太い形状です。パールブーケではバゲット、バタール、プール（生地は同じで丸めたもの）、フレンチレザン（レーズンを巻いたもの）などを販売しています。

*クラストはパンを焼いた時の外側、焼き色の部分のこと、クラムは中側の柔らかい部分のことです。

MARCH 3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	3	4
5	6	7 クロワッサン製造日	8 おたのしみDay	9 クロワッサン製造日	10	11
12	13	14 クロワッサン製造日	15 クロワッサン製造日	16 おたのしみDay	ミニコンサート	17 18
19	20 クロワッサン製造日	21 祝日	22 おたのしみDay	23 クロワッサン製造日	24	25
26	27 クロワッサン製造日	28 クロワッサン製造日	29 おたのしみDay	30 ミニコンサート	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