



2019年4月号

旬のミニコンサート!

今月のおすすめパン

●モルツ

ミネラルや食物繊維が豊富で香り豊かな雑穀パン。ライ麦・オートミール・亜麻仁・大豆・ひまわりの種・モルトを配合。サンドイッチにもお勧めです。

●さくらあんぱん

春限定!!

特製さくらあんと桜の塩漬けが絶妙な味わいです。

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。

●オニオングラタン風スープ

玉ねぎをじっくり炒めて作ったオニオングラタンスープです。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。)



4月のミニコンサート



毎週金曜日【12:10~12:40】

5日 ● ピアノ 中原真美さん

12日 ● ピアノ Ishihara's Worldさん

19日 ● 調整中

26日 ● 弦楽四重奏 クレイオ弦楽四重奏団さん



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封した物です。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、生地の伸展性を増し、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。

お知らせ

むさしの
さくらまつりに
出店します。

日時：

2019年4月7日（日）

10:00～15:00

場所：むさしの市民公園

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。

APRIL 4月

クロワッサン製造カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
	1 クロワッサン 製造日	2	3 クロワッサン 製造日	4 おたのしみ Day	5 ミニコンサート	6
7 さくら まつり	8	9 クロワッサン 製造日	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	20
21	22	23 クロワッサン 製造日	24	25 おたのしみ Day	26 ミニコンサート	27
28	29	30				

〒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 「パールブルーケ」

（TEL）0422-54-5127 （FAX）0422-54-5097