

2018年4月号

旬

の
ミニ
ユース!

今月のおすすめパン

●春の新作!! 塩パン!!

ピザ、ポテトウインナー、カレー、マヨコーン、枝豆チーズ、ラタトゥイユなどの新作も販売中です。

●フレンチレザン

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にレーズンをたっぷり入れて焼き上げました。お勧め商品です!!

パンのご予約は前日の12:00までをお願いします



4月のミニコンサート

毎週金曜日【12:10~12:40】

6日●ピアノ 中原真美さん

13日●オーボエ ピアノ

高野綾さん 佐藤珠美さん

20日●ピアノ Ishihara's Worldさん

27日●調整中

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。)

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



パンの基本材料は小麦粉、水、パン酵母、そして塩です。どのようなパンでも約2%の塩が入っています。

パンの豆知識

パン作りには塩は必要な材料のひとつです。しかし塩がなくてもパンは作れますが無味乾燥な味です。食べ比べてみるとパンの味をつける役割があることがよくわかります。そして生地を安定させる効果、生地中の雑菌を抑制する効果もあります。また生地の老化防止効果もあるといわれています。(多量の塩はパン酵母の発酵自体も抑制してしまいます)さらにグルテンを引き締めて生地の腰を強くする効果もあります。グルテンとは小麦粉の原料となる小麦に含まれるタンパク質の一種でグルテニンとグリアジン

塩の役割

の二つのたんぱく質が網目状になったものです。このグルテンに塩を加えることで網目を強く安定させ引き締まった生地を作ることができます。

塩の存在が、生地を引き締め、味わいを引き立てる重要な役割を担っています。

*パールブーケでは「沖縄の塩 シママース」を使用しています。

シママースは、メキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水で溶かし平釜でじっくり煮詰め、時間をかけて作った塩です。

昔から四方を海で囲まれた沖縄では、美しい豊かな海から塩焼き職人によって作り出された塩を「マース」と呼び大切に受け継がれてきました。

APRIL 4月

クロワッサン製造カレンダー

月	火	水	木	金	土	日
						1
2	3	4 クロワッサン製造日	5 おたのしみDay	6 クロワッサン製造日 ミニコンサート	7	8
9	10	11 クロワッサン製造日	12 おたのしみDay	13 クロワッサン製造日 ミニコンサート	14	15
16	17	18 クロワッサン製造日	19 クロワッサン製造日 おたのしみDay	20 ミニコンサート	21	22
23	24 クロワッサン製造日	25	26 おたのしみDay	27 クロワッサン製造日	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 「パールブーケ」
(tel) 0422-54-5127 (FAX) 0422-54-5097