

2018年 12月号 旬のミニムース!

今月のおすすめパン

● 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生地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!!

● 全粒パン

食物繊維、ビタミンを豊富に含んだ全粒食パン。12:00頃店頭に並びます。

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。

● 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。)

♪ 12月のミニコンサート 毎週金曜日【12:10~12:40】

7日 ● ピアノ、ヴァイオリン 津村咲子さん、竹内ひろみさん
14日 ● フルーツ フルーツアンサンブル ラ・ミュージズさん
21日 ● ピアノ おおすかみつおさん

年末年始営業日のお知らせ

2018年12月28日(金)~2019年1月6日(日)
冬季休業致します。
2019年1月7日(月)から通常通り営業致します。

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



パンの豆知識 シュトローレンとは？

シュトローレンは元々ザクレン州ドレスデン市でクリスマス時期に焼かれる郷土料理でしたが、今やドイツを代表するお菓子として、クリスマス時期になるとドイツ中のケーキ屋さんで焼かれています。

シュトローレンの食べ方

クリスマスの4週間前、キリスト教でいうアドベント（降臨節）にシュトローレンを用意します。同時にろうそくも用意します。

ろうそくは日曜日ごとに1本ずつ灯し、4本灯ればクリスマスを迎えるというものです。

それにあわせてシュトローレンをスライスして少しずつ食べてゆきます。クリスマスを迎える頃にはちょうど食べることになります。

**クリスマス
商品！！**

**シュトローレン
予約受付中！！**

（商品の受け渡しは
12月4日（火）から
です）
詳しくは店頭にて！！

DECEMBER 12月 クロワッサン製造カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3 クロワッサン 製造日	4 シュトローレン お渡しスタート	5	6 クロワッサン 製造日 おたのしみ Day	7 ミニコンサート	8
9	10	11	12 クロワッサン 製造日	13 おたのしみ Day	14 クロワッサン 製造日 ミニコンサート	15
16	17	18 クロワッサン 製造日	19	20 おたのしみ Day	21 ミニコンサート	22
23	24	25	26	27 クロワッサン 製造日 おたのしみ Day 年内営業最終日	28	29
30	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4楼 「パールブーケ」
 (tel) 0422-54-5127 (FAX) 0422-54-5097