



旬

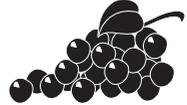
の

2020年 4月号

ニユース!



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!!



●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!!

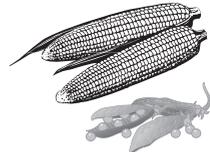
パンのご予約は前日の12:00までをお願いします

今月のスープとサラダ

*途中で変更することがあります。

●枝豆とコーンのコンソメスープ

枝豆とコーンがたっぷりに入ったコンソメスープです!!



●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
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



パールブーケ

パンの豆知識

4月12日はパンの日。

1842年4月12日、代官江川太郎左衛門が兵食用（兵糧パン）として焼いたのが始まりといわれています。当時中国ではアヘン戦争がおり日本もいつ外国から攻められるかわからないといった不安な時代でした。江川太郎左衛門は本土防衛戦になったら炊くときの煙で敵に居場所がわかってしまう米飯に比べ保存性、携帯性にすぐれているパンに着目し、備えとしてパン作りを命じました。その兵糧パンが評判を得て大規模な製パン所で大量に作られるようになりました。4月12日がいわば日本のパンの発祥の日となったわけです。

April 4月 クロワッサン製造カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
			1	2 クロワッサン製造日 おたのしみDay	3	4
5	6	7	8 クロワッサン製造日	9 おたのしみDay	10 クロワッサン製造日	11
12	13	14 クロワッサン製造日	15	16 おたのしみDay	17 クロワッサン製造日	18
19	20	21	22	23 クロワッサン製造日 おたのしみDay	24	25
26	27	28 クロワッサン製造日	29 昭和の日	30 おたのしみDay		

〒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 けやき 「パールブーケ」
 (TEL) 0422-54-5127 (FAX) 0422-54-5097