



2020年 特別号

# 旬のニュース!

天然酵母のパンと手作りカレーの店

## パールブーケ おすすめパン



### ●バタール

国産小麦、天然酵母で作ったフランスパンです。  
バゲットより太いため中のモチモチ感が楽しめます。

### ●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。

### ●食パン

国産小麦、天然酵母、塩、水のみで作ったシンプルな食パン。

### ●全粒パン

食物繊維、ビタミンを豊富に含んだ全粒食パン。

### ●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!!



パンのご予約は前日の12:00までをお願いします



### 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](mailto: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



パールブーケ

## 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状にした物です。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 of 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。

### カフェ・ルブレ

(武蔵野市役所8F)

緑町住宅前

ベーカリー&喫茶

パールブーケ



### 交通

JR三鷹駅北口より徒歩20分

バス10分 関東バス北裏行き

「緑町住宅前」下車

### メール

[pearl-bouquet@fuku-musashino.or.jp](mailto:pearl-bouquet@fuku-musashino.or.jp)

〒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