

森の工房 AMA 春のブルーベリーフェア

とき 2017年3月11日(土) 10:00~13:30

ところ 森の工房 AMA(矢野東 2-4-24・駐車場あります)



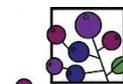
広い庭でランチやケーキ、焼き立てパンなども楽しむ

開放された AMA の食堂や庭は春の暖かいひざしの下でくつろげる場所です。

フェアの内容

- ランチ → cafe さくらのサンド コーヒー ブルーベリージュース(冷凍使用)
- スイーツ → 森の工房みみずくのケーキ各種(どれでも 300円)

- 人気の森の工房 AMA の製品販売
天然酵母パン(焼きたても随時ご提供) クッキー
パウンドケーキ
ブルーベリーの各種製品 → ジyam・ソース・ジュレ・冷凍1キロパック・苗木・土・モミガラ
- ブルーベリーの剪定の実演
開催予定時間 ①10:30 ②11:30 ③12:30
育て方なんでも相談会(庭で随時)



ブルーベリーの剪定の実演



食堂のスイーツ販売



いろいろなスイーツ



焼き立てのパン販売



フェアの最中のパン工房

天然酵母のパン

山型ブレッド (1斤) 320円



厚めにスライスしてトースト&バターでシンプルにお召し上がりください。全粒粉入り。

レーズン山型ブレッド (1斤) 400円



厚めにスライスしてトースト&バターでレーズンの甘みを感じてください。有機JAS認定レーズン入り。

ホワイトブレッド (1斤) 320円



トーストしてバターやAMAのブルーベリージャムでお召し上がりください。

くるみと野ぶどう 320円



人気NO.2!

お好みのナチュラルチーズをのせてワインのお供にいかがですか?有機JAS認定くるみ・野ぶどう入り。

メランジエカンパーニュ 470円



ナチュラルチーズや色々な具材を乗せてオープンサンドなどに。ライ麦粉、有機JASくるみ・野ぶどう入り。

バタール 220円



厚めにスライス&トーストして、岩塩&オリーブ

くるみパン 200円



厚めにスライスしてトースト&バターでくるみの香ばしさをとお楽しみください。有機JAS認定くるみ入り。

いちぢくとくるみ 320円



人気NO.1!

お好みのナチュラルチーズをのせてワインのお供にいかがですか?有機JAS認定くるみ・いちぢく入り。

レーズンリュスティック 170円



一口サイズのリュスティック。有機JAS認定レーズンがたっぷり入っています。

グラハムブレッド 220円



全粒粉70%のブレッド。食物繊維やビタミンが豊富で他のパンに比べカロリーは少なめ。

ピストーレ 150円



上下半分にカット&トーストでオリジナルのサンドを作ってはいかが?

いちぢくりュスティック 170円



人気NO.3!

一口サイズのリュスティック。有機JAS認定いちぢくがたっぷり入っています。

あんぱん(ごま) 140円



ゴマが入った生地に有機大豆で作られた粒あんを包みました。

あんぱん 140円



山型ブレッドの生地に有機栽培小豆で作られた粒あんを包みました。

野ぶどうリュスティック 170円



一口サイズのリュスティック。有機JAS認定野ぶどうがたっぷり入っています。

あんぱん(くるみ) 140円



くるみパンの生地に有機栽培小豆で作られた粒あんを包みました。

☆ブルーベリーフェア当日は、この中から人気のパンを何種類か選んで焼き上げます♪

☆ブルーベリーフェア限定パンは、コッペパンを制作予定です♪



参考: ブルーベリージャム & 生クリーム