



# 森の工房あやめ 天然酵母パン

## 《天然酵母パンの材料》

森の工房あやめでは 安心して安全なパン作りをするため 基本材料をはじめ 副材料のドライフルーツやナッツ類は有機JAS認定品を使用しています

◆国内産小麦粉・全粒粉



◆浄化水



◆ホシノ天然酵母パン種



◆海の精（自然塩）



◆有機JAS認定ドライフルーツ



◆有機JAS認定くるみ



QRコード



ホームページ



パンのページ

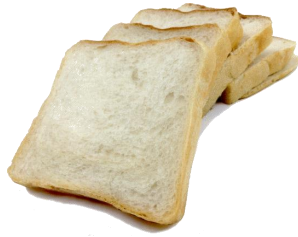
- ◆天然酵母パンの販売は、平日火曜日午後2時～金曜日午後4時まで『Cafeさくら』にて販売しています。
- ◆休日（土・日・祝）の翌日は、パンの販売を行っていません。火曜日～金曜日の焼き立てパンは午後2時から の販売となります。
- ◆『Cafeさくら』で販売するパンの種類は、週ごとに変更があります。詳しくはホームページをご確認いただくか、『Cafeさくら』で配布する「天然酵母パン焼き上げ予定表」をご確認ください。
- ◆天然酵母パンのご注文は、お受け渡し希望日の3日前までお願いいたします。また天然酵母パンを多量にご注文の際は、お手数ですがお電話にてお問い合わせください。
- ◆お受け渡し当日は、午後3時以降のお受け渡しとさせていただきますのでご了承ください。
- ◆配達ご希望の方は、お電話でお問い合わせください。（ご希望にお応えできない場合もございます）
- ※紙屋町地下街シャリオ『ふれ愛フラジール』にて、毎週火曜日と金曜日の午後4時半より店頭販売を行っています。
- 社会福祉法人安芸の郷 森の工房AMA 森の工房あやめ / 森の工房 TEL082-888-8822 (代) 第2森の工房AMA 森の工房の Cafeさくら TEL082-888-8820 (代) ホームページ <https://www.akinosato.or.jp/>

# 天然酵母のパン

※パンのメニューは予告なく変更する場合がありますので、予めご了承ください。  
※表示価格は、すべて税込価格です。



山型ブレッド (1斤)	
340円	個



ホワイトブレッド (1斤)	
340円	個



レーズン山型ブレッド (1斤)	
450円	個



メランジェカンパーニュ	
510円	個



くるみと野ぶどう	
350円	個



いちぢくとくるみ	
360円	個



くるみ	
220円	個



パタール	
240円	個



ピスターレ (3個入)	
170円	個



グラハムブレッド	
240円	個



いちぢくりュスティック	
210円	個



野ぶどうリュスティック	
200円	個



レーズンリュスティック	
200円	個



あんぱん	
160円	個



あんぱん (くるみ生地)	
170円	個



あんぱん (ごま生地)	
160円	個

※お客様氏名	※ご連絡先	※パンのお受け渡し希望日 (☑してください)
		<input type="checkbox"/> いつでもよい (当店で日にちを指定)
		<input type="checkbox"/> 月 日 ( ) 時頃希望
※お受け渡し場所 (☑してください)		パンの数量及び※印の項目をご記入後スタッフへお渡しになるかFAXでご注文ください。 FAX : 082-888-1551 ※ご記入いただきました個人情報の取り扱いにつきましては、責任をもって(社福)安芸の郷で管理させていただきます。
<input type="checkbox"/> 森の工房AMA (安芸区矢野東2-4-24 TEL082-888-8822)		
<input type="checkbox"/> Cafeさくら (安芸区矢野東2-4-26 TEL082-888-8820)		
<input type="checkbox"/> その他 ( )		

商品合計金額 : _____ 円	直接注文を受けたスタッフは必ず控え(コピー)をお客様に渡してください。 確認チェック☐
------------------	--