



寒い季節にほっこり。時間が育む、冬のパンの深い味わい

いよいよ本格的な秋冬の寒さとなってまいりました。

お店の前の木々も次第に葉を落とし、朝晩は冷たい風が吹くようになりました。

寒い季節のパン作りは、夏場とは違い、生地が発酵にぐーっと長い時間をかけてあげます。実は、この「ゆっくり、じっくり」という時間が、パンを格別に美味しくしてくれます。低温で休ませるように発酵させることで、小麦の持つ本来の甘みや、深い香りが最大限に引き出されます。夢食パンもいつもより、しっとりもっちりした味わいになっております。この季節ならではの商品も店舗限定でご用意してお待ちしております。

ベーカリーとり～む11月カレンダー

月	火	水	木	金	土	日
敬和大学様との農福連携プロジェクトの一環であります、一人娘みそ 大好評発売中です。今年の新みそも間もなく登場予定です。1つ600円で売店にて販売しております					1 定休日	2 定休日
3 定休日	4 レーズンの日	5 クルミの日	6 レーズンの日	7	8 定休日	9 定休日
10 塩パンの日	11 レーズンの日	12 クルミの日	13 レーズンの日	14	15 定休日	16 定休日
17 塩パンの日	18 レーズンの日	19 クルミの日	20 レーズンの日	21	22 定休日	23 定休日
24 定休日	25 レーズンの日	26 クルミの日	27 レーズンの日	28	29 定休日	30 定休日

ホイップのパンが大好評発売中です

あん生、ホイップクリームの商品が好評発売中です。あん生210円、まるぱん、コッペパンなどのホイップクリームの商品は商品価格+20円となっております。コーヒーホイップも登場しました！！ ご来店お待ちしております。

社会福祉法人のぞみの家福祉会

ジョブプレイス夢ある小路 ベーカリーとり～む

新潟県新発田市大手町1-13-2 TEL: 0254-24-2073