

# どり〜む通信



Instagram

Vol.42

BAKERY\_DREAM\_SHIBATA

## じめじめ湿気にご注意を...

東日本も本格的に梅雨入りし、毎日ジメジメ蒸し暑い日々が続きますね。6月〜7月は食中毒に特に注意が必要な季節と言われています。気温も湿度も高いため、カビや食中毒菌があっという間に増殖し食中毒を起こしてしまいます。

どり〜むのパンは全て保存料を使用していないため、消費期限も1日〜2日と大変短く設定されています。高温多湿を避け、食べきれない分は冷凍庫で保管されますと最後まで美味しく安全に召しあがっていただけます。

※万が一カビが生えてしまったら、食べずに廃棄してください



## どり〜む7月の予定

	月	火	水	木	金	土
	夏のHOT!!スパイシーフェアが近日スタートいたします。辛うまなパンが登場予定です。 				1	2 店休日
3 店休日	4	5 レーズン食パン	6 くるみ食パン	7 レーズン食パン	8	9 店休日
10 店休日	11	12 レーズン食パン	13 くるみ食パン	14 レーズン食パン	15	16 店休日
17 店休日	18 店休日	19 レーズン食パン	20 くるみ食パン	21 レーズン食パン	22	23 店休日
24/31 店休日	25	26 レーズン食パン	27 くるみ食パン	28 レーズン食パン	29	30 店休日

新発田商業高校商業クラブさんが商店街の空き店舗を利用してオープンしたお店「ふくら」さん(新発田商店街旧中村屋様)で、どり〜むのパンを販売していただいています。「ふくら・どり〜むコラボレーション企画」としてコラボトーストの販売や第二弾のコラボパンも開発中です。ので、ご期待ください!

