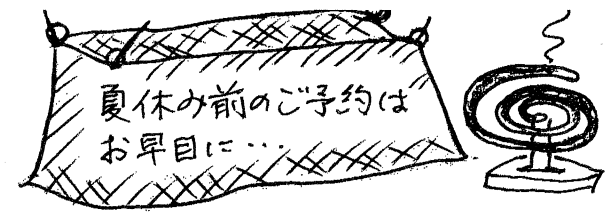


ピザリア ¹³ ニューエイジ 8月

本店：奈良市学園大和町5-4 電話 0742-48-4022
 北生駒店：生駒市上町4143-1 電話 0743-79-3322
 定休日：毎週日曜日・月曜日
 ホームページ hppt://www.jfs.co.jp



夏休みと下記の如く
 8/11(日)~15(木) 5日間
 いただきます。
 ご迷惑、ご不自由をおかけします。
 8/16(金)からお待ちしております。

近江牛、養老豚の販売

8/8(木) } 3時頃から
 8/2(木) }
 8/5(木) }
 ※玉葱など材料は
 国産で、無添加です。

近江牛のハンバーグ(冷凍・レトルト)
 養老豚のミンチも加わりました。

🍷 イチジクの美味しい季節です!!

奈良産イチジクのロールケーキ

平飼いの鶏卵、よ葉バター、国産中力粉、さとう
 無添加生クリーム、イチジク、バラビンス®を使い
 卵の泡立てとしっかり作っています。
 ベーキングパウダーは使っていません!!

暑さで食欲がない、でもお腹が空いている時に
夏のスコーンと牛乳がおすすめ

🍷🍷 夏野菜のスコーン(トマトのリコピンで元気)
 🍷🍷 スパイススコーン(カルダモンやシナモンで
 食欲アップの香り)
 🍷🍷 レモンスコーン(レモンピールで爽やか酸味)
 天然酵母で膨らませています!!

スコーンもロールケーキも料理本では、
 ベーキングパウダーを使用。パティシエ養成校
 でも最近では、レシピにベーキングパウダーが入
 っています。
 ベーキングパウダーや明バンのアルミニウムが
 子どもの健康を阻害すると言われていますが
 粗悪な材料でも失敗がない、作り手が未
 熟でも上手に出来る、機械化しやすいなどで
 多用されています。
 トライロースやカラギナンも注意が必要です。

ピザリアニューエイジでは、ベーキングパウダー
 もトイロースもカラギナンも使っていま
 せん。
 お客様の健康に役立てていただ
 く食品作りが私達の責任と
 食材を選び、技術とみか
 く毎日です。



8/1 木	黒糖倉 黒糖ロール バラ寿司	18 (日) 19 (月)	定休日
2 金	倉パンサビステ バラ寿司、イチジク 野菜たっぷり	20 火	イチジク 野菜たっぷり
3 土	バラ寿司	21 水	倉パンテー バラ寿司
4 (日) 5 (月)	定休日	22 木	黒糖倉 黒糖ロール バラ寿司 近江牛、養老豚
6 火	イチジク 野菜たっぷり	23 金	倉パンテー、バラ寿司 イチジク
7 水	倉パンテー バラ寿司	24 土	バラ寿司 野菜たっぷり
8 木	黒糖倉 黒糖ロール バラ寿司 近江牛、養老豚	25 (日) 26 (月)	定休日
9 金	倉パンテー バラ寿司、イチジク	27 火	イチジク 野菜たっぷり
10 土	バラ寿司 野菜たっぷり	28 水	倉パンテー、バラ寿司
11 (日) 12 (月) 13 (火) 14 (水) 15 (木)	夏休み	29 木 30 金	黒糖倉、黒糖R. バラ寿司 倉パンテー、バラ寿司 イチジク、野菜たっぷり
16 金	倉パンテー イチジク	31 土	バラ寿司
17 土	野菜たっぷり		