

# ピザリア ニューエイジ通信 2月号

ケーキやローストチキンの洋のクリスマス、和食の知恵と技術、伝統の詰まったおせち料理のお正月、そしていわしと巻寿司をいただく節分と洋のバレンタイン。日本人の食の中広さと楽しみ方は世界にも類を見ません。

でも、ごはんや味噌汁の香りにはホッとします。和食が世界遺産になった事は、誇らしいですね。

さて、当店の天然酵母パンは、他の天然酵母パンとちがって食べやすい、身体にスーッと入ると言われます。

味噌やしょうゆは和食の旨味の代表で、日本人に慣れ親しんだ味です。私共では、そのシーズンの果実で天然酵母を自家培養していますが、和食の旨味に近づけ、日本人がご飯を食べる様にパンを食べるには酵母とどう培養したらいいか工夫して来ました。

今年も日本の風土に根ざしたパン酵母で、日本人に合うパンを作って行きます。

**食パン、食パン50の半分売り始めました。**

半分で 147円

食パンサビステンの適用はありません。悪しからず。

## 苺の美味しいシーズンです

栽培方法が変わり、近年は2月が一番美味しいシーズンです。

有機養分肥料たっぷり、出来るだけ農薬を減らした契約栽培苺。

朝収穫した苺を当店から農家へ出荷く本当の産直です。

苺のロールケーキ、ムース、ジャムもこの苺です。

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 <http://www.jfs.co.jp>



## バレンタインデー

チョコ掛け スコーン(くるみ) 273円

ガド-ショコラ 735円

ハトラスク 252円

卵、牛乳を使わない  
ハアレチョコカッポ

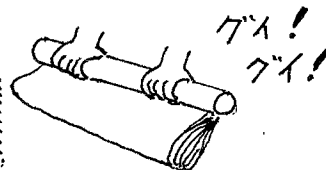
ホカニク、フェアトレード板チョコ 2枚 473円  
大変お得です。

天然酵母で

## デニッシュとパイ 作っています

よつ葉発酵バターだけで、天然酵母の生地を手延ばししています。  
デニッシュは、生地に入るので軽くサクサク!!  
パイは、パリパリ!!

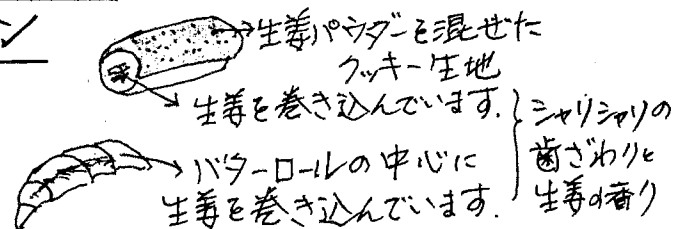
一般的なデニッシュ、パイは、出来上がった冷凍生地(輸入も多く)を使う所が多く、材料が心配です。



## 高知県生姜と当店で甘く炊いて

生姜×ロンパン

生姜ロール



## 近江牛、養老豚、あん餅、赤飯

3/13(木) 3時頃 3/22(土) 11時頃  
1/27(木) 3/15(土) 農業祭  
3/14(金) 翌日が 本店店頭で赤飯と蒸す。  
農業祭の為、金曜に変わります。

3/5 水	食パンサビステンのぼろ寿司	18 火	苺、野菜たっぷり
6 木	黒糖食、黒糖ロールのぼろ寿司	19 水	食パンサビステンのぼろ寿司
7 金	食パンサビステンのぼろ寿司	20 木	黒糖食、黒糖ロールのぼろ寿司
8 土	ぼろ寿司	21 金	食パンサビステンのぼろ寿司
9(日)10(月)	定休日	22 土	ぼろ寿司、あん餅、赤飯
11 火	苺	23(日)24(月)	定休日
12 水	食パンサビステンのぼろ寿司	25 火	苺、野菜たっぷり
13 木	黒糖食、黒糖ロールのぼろ寿司、近江牛、養老豚	26 水	食パンサビステンのぼろ寿司
14 金	バレンタインデー、食パンサビステンのぼろ寿司、苺	27 木	黒糖食、黒糖ロールのぼろ寿司、近江牛、養老豚
15 土	ぼろ寿司	28 金	食パンサビステンのぼろ寿司、苺
16(日)17(月)	定休日	3/1 土	ぼろ寿司

野菜の入荷はほぼ毎日ありますが、種類により変わります。

3/15(土)は、春の農業祭を行ないます。

