



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



うす水色の空に縮んでいた背中が伸びていきます。春は、パンやサンドイッチが食べたい季節です。当店で、酵母を培養し手作りパンを作っている為、製造数を急に増やす事が出来ません。商品アイテムを絞って、定番商品の数を増やすなどの工夫をしていますが、お客様のご要望にお答え出来ず、本当に申し分ないと思っています。この事態をどう解決すべきか情報を集めるうちにベカリーの事態にびっくりしました。製粉会社や大手製パン会社から完成品に近いパンを仕入れて販売する方法が浸透している事でした。販売する食品の原材料が確認出来ない恐ろしさは勿論、食べ物と人間の手で作る技術が失われつつある危機感を強く感じます。今年も「やりがい」を求め新入社員がスタッフに加わります。真面目に全うな食べ物作りをするとは人間の五感をフル活用し手間暇かけて命の糧を作り出すということ...「こんなに大変なんだ」と新入社員は当惑しますが、全うな食品を作るやりがいとその技術を伝えていく使命を学んでほしいと思います。

前西さんのトマト 始まります
苺は今が盛り ころころジャム作りです
 *トマトは夏から、苺は春から???
 *ハウス栽培より露地栽培の方が良いのでは???
 大気の状態が着しく変化し、季節が前傾し、さらにハウスの方が害虫駆除の農薬が少なくて安全です。

近江牛 養老豚の 販売日	あん餅、丸餅 お赤飯
4/6(木) } 2週続きます。 13(木) 27(木) 。全て、3時頃販売します。 5/11(木) 。ご予約は、火曜までに。	4/1(土) 11時頃から 4/22(土)
	都祁のもち米、小豆よもぎで作ります。

豚マンが4.22(土)頃終了

⇒ **ソフトクリームが始まります 4/20(水)**

低温殺菌牛乳) 当店のパステライザーで作ります。
 平飼いの有精卵
 1コ(110g)で タンパク質 6.1g テザートといえども、大切な食事の1つと考えています!!
 カルシウム 176mg

4月は抹茶が特価
 1缶 200円引
 缶ご不用の方はさらに50円引

京都産契約農家の特別栽培碾茶を使用しています。

春の花をよめながらお抹茶を一品 味わってね。

日焼け持防と色液カウパー、77キーンもたぶり

5月GWの営業について

4/29(土) 営業します。
 4/30(日)、5/1(月)、5/2(火)、5/3(水) 4連休させていただきます。
 5/4(木)、5/5(金) 営業します。

4/1(土)	ばら寿司、あん餅、赤飯、丸餅	19(水)	食パンサビスター、ばら寿司
2(日)	定休日	20(木)	黒糖食、黒糖R、ばら寿司
3(月)	定休日	21(金)	食パンサビスター、ばら寿司、トマト苺、野菜たぶり
4(火)	苺、野菜たぶり、前西さんのトマト	22(土)	ばら寿司、あん餅、赤飯、丸餅
5(水)	食パンサビスター、ばら寿司	23(日)	定休日
6(木)	黒糖食、黒糖R、近江牛、養老豚	24(月)	定休日
7(金)	食パンサビスター、苺、野菜たぶり	25(火)	苺、トマト、野菜たぶり
8(土)	ばら寿司	26(水)	食パン、ばら寿司
9(日)	定休日	27(木)	黒糖食、R、ばら寿司、近江牛、養老豚
10(月)	定休日	28(金)	食パンサビスター、ばら寿司、苺、トマト、野菜たぶり
11(火)	苺、前西さんのトマト	29(土)	ばら寿司
12(水)	食パンサビスター、ばら寿司	30(日)	4/1(日) ~ 5/3(水) 4連休させていただきます。
13(木)	黒糖食、R、ばら寿司、近江牛、養老豚	5/1(月)	苺、トマト
14(金)	食パンサビスター、ばら寿司、トマト、苺、野菜たぶり	5/2(火)	ソフトクリーム休み
15(土)	ばら寿司	5/3(水)	食パン、ばら寿司
16(日)	定休日	5/4(木)	ばら寿司
17(月)	定休日	5/5(金)	ばら寿司
18(火)	苺、野菜たぶり、トマト	5/6(土)	ばら寿司

最近、世間で米粉パンを目にする機会が増えました。小麦アレルギーの代替品として、また余剰米の消しを促す為国とあわせて米粉の利用を推しているからです。先日、米粉メーカーの方にお話を聴き、その米粉パンを試食させていただきました。見た目は、小麦粉製品と変わりありませんでしたが、米粉の特徴である「もちり感」が強すぎたため、少し食べづらく、咀嚼力の弱い方には向かないかもしれないと思いました。小麦と米では組成に違いがあるのに無理にパンにしているため、米粉パンには香ばしい香りや旨味がありません。これを美味しくするために、大量の油脂や添加物で香りづけやフワリ感を出しています。これでは油脂や添加物の摂りすぎになってしまいます。本当に美味しいものは、何も加えなくても美味しいはず。当店は、その素材に合った使い方をすること=食べ物の基本だと考えます。小麦アレルギーの方も、そうでない方も、安全に美味しく食べられるものを作っていく、それが栄養士の大きな課題だと考えました。 by 伊村

豚マン終了
 ソフトクリームは4/20から