

本店：奈良市学園大和町5-4

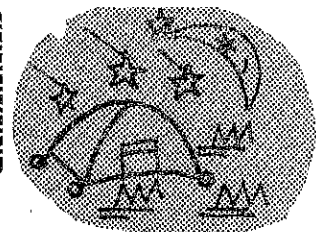
北生駒店：生駒市上町4143-1

TEL: 0742-48-4022

TEL: 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>



シンプルな食品作り



当店の食パンは、小麦粉、てんさい糖、天塩と天然酵母。バターロールは、上記にバターを巻き込み、卵を塗っただけ。とてもシンプルです。

パン屋を始めたきっかけは、子どもにパンを食べさせたいのに材料が複雑すぎ。いらぬ材料や添加物をマイナスにして、子どもに食べさせたいと思ったからでした。

その為には、良い食材を選び、自然の恵みである食材の特性を充分引き出す手回しをかける事

「シンプルな食品作り」今も当店の食品作りの基本です。

さて、世の中厚化粧の食品がもてはやされています。素材をごまかせば、化粧が不要、化粧が落ちない為にさらに化粧... 私達の体に入って、いろいろ入る、どうなるのでしょうか。

お盆は、終えた命に、今生かされている私達が想いを寄せる大切な行事です。

人間は、大地や海からの命を頂く事で生命を維持出来ています。頂く命に丁寧に向きあう事、頂いた命の特性を充分活かして頂く事が私達の使命だと考えています。

Vゼリーはゼラチンだけ

ゼラチンは体温で溶けていきます。販売には気を使いますが体内で溶けて栄養になる→食べ物の基本です。

さて、市販品は... 比べてみて下さい。

Vジャム、クリームは自家製

素材を選んで教科書通りの作り方 とてもシンプル。

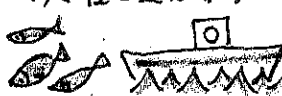
苺、りんご } 生産者を訪問
牛乳、卵 } しています。



丹後の海から 豆アジ、イワシの煮干しが入荷

素材そのもの、海の恵みの素晴らしさに感激です。

そのまま食べても 出汁を取っても抜群! 出汁がらには酢に漬けて召し上がり。



夏休みのお知らせ

8/13(日)~17(木)
休ませていただきます。
8/18(金)より平常通り
よろしくお願ひします

バラ寿司は休ませてください

近江牛、養老豚の販売

8/3(木) お盆休みが入るので
8/24(木) 次回は、20日後です。
9/7(木) 8/3は、ご予約が集中します。ご予約はお早目に

8/1 火	野菜たっぷり 午後も入荷あり	18 金	食パン・ビスター 野菜、午後も入荷
2 水	食パン・ビスター バラ寿司	19 土	バラ寿司
3 木	黒糖食、黒糖ロール バラ寿司 近江牛、養老豚	20(日) 21(月)	定休日
4 金	食パン・ビスター バラ寿司 やさしい、たっぷり	22 火	野菜たっぷり 午後も入荷あり
5 土	バラ寿司	23 水	食パン・ビスター バラ寿司
6(日) 7(月)	定休日	24 木	黒糖食、黒糖ロール バラ寿司 近江牛、養老豚
8 火	野菜たっぷり 午後も入荷あり	25 金	食パン・ビスター バラ寿司 野菜(たっぷり)
9 水	食パン・ビスター バラ寿司	26 土	バラ寿司
10 木	黒糖食、黒糖ロール バラ寿司	27(日) 28(月)	定休日
11 金	食パン・ビスター バラ寿司 野菜(たっぷり)	29 火	野菜たっぷり 午後も入荷
12 土	バラ寿司	30 水	食パン・ビスター バラ寿司
13(日) 17(木)	夏休み	31 木	黒糖食、黒糖ロール バラ寿司
		9/1 金	食パン・ビスター 野菜たっぷり、バラ寿司