

ピザリア ニューエイジ通信 9月

本店：奈良市学園大和町5-4

TEL: 0742-48-4022

北生駒店：生駒市上町4143-1

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>



通 関東以北の長雨と低温、西の高温と、地球暖化の影響が直接振りかかった夏が少しづつ去って行きます。

暗闇の中に響く秋の虫の音、秋は寂しいけれど熱中症予防でクーラーをかける回数が減るかと思うとホッとします。

秋の爽りは遅れ気味ですが、夏の疲れをゆっくり取り、秋の恵みを味わって下さい。

天然酵母は自家培養しています

夏は、田原本の
キウイで

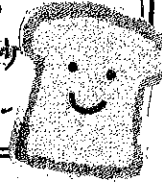


9月下旬は、五條の



巨峰で

そのシーズンが一番元気な果実や花から、パンの発酵に適した酵母を培養します。
発酵の具合や香り、味が微妙に変わります。



近江牛養老豚の販売、都祁のあん餅、赤飯

9/7(木) 15時前～

9/21(木) 火曜日までにご予約下さい

10/5(木)

~~9/30(土) 11時～~~

↓ 変更になりました

10/7(土)

間人の魚

週に1度、日本海で水揚げされた魚。特に地元でしか出回らない希少な魚が冷凍で届きます。日本海を覗いているような、漁師さんの食卓を覗いているようでワクワクします。

国産の海洋資源が減りつつある近年ありがたいです。食べてネ!!



食べ物にインスタ映え、カワイイ!! という表現

グリーンやピンク、ブルーやオレンジなど鮮やかに色付けされた食品が、カワイイと若い女性に人気ですが、栄養士として心配です。

のどごしの良い食事で夏バテ気味ですね。
秋には、噛んで味わう食事に

ゆっくり

玄米と胡麻のコッパ



うすくスライス、カリカリに焼く。
レタス+小菓の空揚げや南蛮漬をのせて...

焼のり、チーズ、コールスローなどをサンドして...

枝豆はすくねもの

手軽に食べられる枝豆は、タンパク質、鉄、カルシウム、ビタミンB群、Cも含まれます。

アミノ酸スコアは100とすくねもの、もうしばらく入荷します。

枝豆ごはん

(枝豆、チキン、生薬で)

