

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.jfe.oo.jp



クリスマスケーキのご予約については、決まり次第掲示させていただきます!!

朝晩の冷え込みに、だんだん冬を思い出してきました。
 季節の変わり目! みなさん体調大丈夫でしょうか?
 "インフルエンザ"が早くも流行と耳にしました...
 体調管理に気をつけましょう!!!

当店のこだわり

- ① 自家培養の天然酵母でパン作り!
- ② 食パンに油脂を入れない!
 世間で主流の油脂を使った食パンはふわふわでリッチな味わいな反面、油脂のとりすぎ、高カロリーにつながり、肝臓に負担が...

季節の変わり目など、気温が安定しない時には、酵母の元気がなくなってしまう(泣)

パンの色づきが悪くなったりキメの細さに違いが!

油脂や卵、牛乳を使っていないため、ごまかしがきかず、顕著にあらわれてしまう...
 でも、何より健康が大切です!!!

季節によって酵母を変え、出来る限り安定したパンの提供を心がけています!!

ガラガラ抽選あり!! 農業祭やります!!

11月10日(土)

1等 ヒビカリ米5kg or 2592円の近江牛

2等 ピザリア特製セット お楽しみにも〜♪
 3等 ごんにゃく・野菜セット バタ練り、糸こんにゃくなど

4等 ヒビカリ米300g 5等 100円サ-ビス券 100円

ヒビカリ米と自社商品合わせて、1080円お買い上げごとに1回できます*
 はすやくじなし!!!

本店 手作りバタ練りごんにゃく試食販売
 熊本ヨーグルト、チーズ色々試食販売

北生駒店 ヒビカリ米と羽二重米の餅つき
 11:00 ~ / 13:30 ~ 小雨決行

・近江牛・養老豚、あん餅・丸餅 お赤飯の販売!!
 ・奈良県産のこだわり野菜 特別価格で販売!!

新作 チョコチップパン

焼くとさらにおいしい!!
 チョコチップたっぷり...

リンゴの杏ニムス

ノンモモ牛乳使用!
 長野産リンゴプザグ
 ガトッピング*

あんぱん ばりま

養老豚や筍、干し椎茸など、全て国産の材料を使用!! 生地も自家培養の天然酵母を使い発酵させています! 無添加やさしい味。冷凍OK! 温めてお召しあがりで、レンジでお伝え下さい。ooo

10/30(火) ~ 11/10(土)
お買得*
 ・無農薬紅茶
 ・有機ダーズリン
 ・寿高原ジュス色々 (桃、ぶどうなど)
 ・MCC ココット
 レストランの味を詰めたシリーズです!!

近江牛・養老豚の販売
 11/9(金): 10(土)が農業祭のため金お日入荷
 /22(木) 3時頃より!!
 12/6(木) その週の火曜日までのご予約です。

あん餅・丸餅・赤飯の販売
 11/10(土) 農業祭の日
 都祁で収穫されたもち米、小豆を使用!!
 無添加本物の味

10/30 火	野菜たっぷり	16 金	バラ寿司 食パンサ-ビスデー 野菜たっぷり
31 水	バラ寿司 食パンサ-ビスデー	17 土	バラ寿司
11/1 木	バラ寿司 黒糖食・黒糖ロール	18(日) 19(月)	定休日
2 金	バラ寿司 食パンサ-ビスデー 野菜たっぷり	20 火	野菜たっぷり
3 土	バラ寿司	21 水	バラ寿司 食パンサ-ビスデー
4(日) 5(月)	定休日	22 木	バラ寿司 黒糖食・黒糖ロール 近江牛・養老豚
6 火	野菜たっぷり	23 金	バラ寿司 食パンサ-ビスデー 野菜たっぷり
7 水	バラ寿司 食パンサ-ビスデー	24 土	バラ寿司
8 木	バラ寿司 黒糖食・黒糖ロール	25(日) 26(月)	定休日
9 金	バラ寿司 食パンサ-ビスデー 近江牛・養老豚	27 火	野菜たっぷり
10 土	バラ寿司・赤飯 農業祭*	28 水	バラ寿司 食パンサ-ビスデー
11(日) 12(月)	定休日	29 木	バラ寿司 黒糖食・黒糖ロール
13 火	野菜たっぷり	30 金	バラ寿司 食パンサ-ビスデー 野菜たっぷり
14 水	バラ寿司 食パンサ-ビスデー	12/1 土	バラ寿司
15 木	バラ寿司 黒糖食・黒糖ロール	2(日) 3(月)	定休日