

Bio Softeria

ピオ・ソフテリア 3月のお知らせ

雪解けですね。少しずつ春らしい日も増えてきました。
今月の新しい食材ブルーベリーやきなこ、しょうが、とちよっと今
までには並んでいなかったパンが並びます!!
春らしい商品も考案中です。

3月
のおススメ
日替わり
パン

ブルーベリークラム...¥260

手作りカスタードクリーム、有機ブルーベリーを
合わせ焼き上げた菓子パンです。

鹿肉そぼろのナンピザ

...¥280

高タンパク・低脂質、ミネラル豊富な鹿肉のそぼろを、
まぼろばオリジナルのへうげみそで味付けし、チーズ
でトッピングしてナン風のピザにして焼き上げました。

黒豆きなこパン

...¥210

農薬・化学肥料不使用、無添加、無着色の黒豆
きなこを生地に使用し、卵・乳製品不使用です
が、しっとり生地に仕上げた甘いパンです。

限界突破しょうがパン...¥210

高知県ラッキー農園で栽培された農薬・化学肥料・除草剤
不使用のこだわりの限界突破しょうがをハチミツ漬けし使
用した、さわやかなしょうがが香るパンに焼き上げました。

ソフテリアの
日替わり
お惣菜

兄弟舟おにぎり

...2個 400円

シラスと鮭のおにぎりの2個セットです。
特別栽培米なつぼし、しらす、大葉、いり胡麻、
ほんちゃん紅鮭、焼きのり、七五三塩

へうげエゾ鹿丼当...500円

へうげ味噌を加えてしっかりした味付けがご
飯にあいます。菜花が春らしい!
黄倉さんの米なつぼし、エゾ鹿肉、菜の花、シソ
梅漬けの紅生姜、へうげ味噌、自然酒、一二三糖、
七五三塩、だし汁(こんぶ、かつお)

※パンは種類によって配達、発送対応が出来ない場合もありますので、あらかじめご了承ください。