

Bio Softeria

ピオ・ソフテリア
12月のお知らせ

いよいよ今年も残りわずかとなりました。ソフテリアではクリスマスに向け、シュトーレンを焼きはじめました。スパイスの良い香りが部屋中に広がっています。シュトーレンの他、クリスマス限定のパンも出る予定ですので、お楽しみに♪
TEXT by ソフテリア：小島ゆうこ

12月の おススメ 日替わり パン

★柿のパンタルト★

…¥240

旬の柿の美味しさを感じられるようシンプルに発酵バターと焼き上げた季節のパンです。

★スパイシーフーガス★

…¥240

まほろば自然農園のトマトと栄養価の高い麻の実フレークを生地に混ぜ込み、有機の荒挽きブラックペッパーをアクセントに焼き上げました。

★林檎とシナモンの ロールパン★

…¥247

手作りした林檎のコンポートを有機のシナモンとあわせ焼き上げたティータイムにピッタリの菓子パンです。

★チーズとほうれん草の カンパーニュ★…¥420(1/2サイズ)

CHEDDARチーズと農薬・化学肥料不使用のほうれん草をライ麦入りの生地に混ぜ込み焼き上げた田舎パンです。

★三角ポテトパン★

…¥240

農薬・化学肥料不使用のじゃが芋を使用した手作りのポテトサラダを生地で包み、パン粉を付けて焼き上げました。

※ご紹介のパンは日替わりパンで、毎日店頭には並びませんのでご了承ください。

日替わりパンの予定は毎週月曜更新で、まほろばホームページのソフテリアのBLOGまたは店頭パンコーナーの予定表ボードでご覧になれます。