



◆横浜南エリアブログ <http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume02/>

◆横浜南エリアのメンバーを随時募集しています。〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか？

【エリアニュース・メンバー募集のお問い合わせ】パルシステム神奈川 エリア活動課 (045-470-6863、月～金 10～17時)

■おすすめ商品 (株)パルブレッド『こだわり酵母食パン』

今年度の横浜南エリア年間おすすめ商品は、(株)パルブレッドの『こだわり酵母食パン』です。

「ホシノ天然酵母パン種」を使用してイーストフードなどの添加物を使わず、産直小麦の持ち味を引き出して、風味をしっかりと生かしています。

特にトーストに適したパン。もっちりとした食感が魅力で、かむごとに香ばしさが広がります。(SR)



どっしり食べごたえのある食パン
ふわふわのいかにも膨らませましたというパンは、どこか誤魔化されたようでうれしくない。天然酵母食パンは違います。焼く前からどっしりとした重厚感を漂わせています。トースターの中でこんがり焼けてくると、小麦の香りがそこら中に広がり、自ずと食欲をそそられます。あ〜熱いうちに食べたい。

パンにバターが溶けて染み込んでお日様のように黄色くなって、その上からトロリとはちみつをかけて。早くかぶりつきたい。

頬張るとしっかり小麦の味がして、ガシュガシュと歯ごたえがあります。ガツンと「食べた」という実感がある。ぜひぜひ一度食べてみてください。(TK)

■他にも! パルブレッドのパン 子どもと楽しいプチバイキング

我が家の朝食は、何種類かのパンを用意し、子ども達が自分で選ぶ、プチバイキング方式です。特に好評なのが『レーズンロール』と『チーズクロワッサン』。トースターで温めると食感がよくなります。

(株)パルブレッドのパンは、子どもたちが食べ切れるサイズが多く、食べる量も自分で調整できるので、食べ残しも少なくなっていると思います。(MY)



自家製パニーニBLT サンド

『こだわり酵母パニーニ』をスライスして軽くトースト。外はパリッ、中はモチっと、この食感がたまらない。マヨネーズをうすすらと塗り、レタスやきゅうり、カリカリベーコン、スクランブルエッグ、パパッと塩をしたスライストマト、スライスチーズなどを挟んで、BLT 完成。母も子どもたちもゆっくりできる日曜の朝は、フルーツを添えて紅茶と一緒に、ホテルのオシャレな朝食風を目指します。(TK)



横浜南エリアのおすすめ
こだわり酵母食パン
1.5斤、1斤5枚

今年度の横浜南エリア年間おすすめ商品は、(株)パルブレッドの『こだわり酵母食パン』です。「ホシノ天然酵母」を使用し、小麦の味がしっかり。ノンスライスの1.5斤と、スライスした1斤5枚の2商品、どちらも応援しています!



■横浜南センターより

横浜南営業所は12センターで唯一の個室の営業所となっています。そのため、密になりやすい環境ですので、毎日シュッシュッと除菌と換気に勤しんでおります。また、個室ゆえにメンバーの出発時の「行ってらっしゃい!」帰着時の「おかえりなさい!」のやり取りがとてもしっくりきます(笑)。そんなアットホームでワンチームな営業所です。皆様どうぞよろしくお願いたします!