



2021年度 横須賀エリアおすすめ商品は！！

パルブレッドのこだわり酵母パンシリーズ

こだわり酵母 クリームパン(国内麦)

「Kinari」向けの商品ですが、ポッテリした(株)パルブレッドのおいしいクリームがこだわりのパン生地に含まれています。初めて食べた時は感動しました！ (NY)

エリアメンバー おすすめ商品

こだわり酵母食パン ライ麦食パン(フルーツ入り)

こだわり酵母パン、どれもおすすめですが、せっかくなので変わりダネを。ドライフルーツの優しい甘味が良い。焼いてバターでシンプルに、がオススメです！ (YK)

こだわり酵母 マカデミアナッツのパン

スライスしてグリルで炙って外はカリッと、中はもちりした食感がベストですが、しっとりしているので、そのままでもおいしいんです！ (HS)

「こだわり酵母食パン」おいしさの秘密！ ★原材料がシンプル



こだわり酵母食パン！

1.5斤のパンをぶ厚くカットしてバターをたっぷりとのせ、贅沢に食べるのが大好きです。カロリーが気になるけれど…ハチミツを更にトッピングしてもよし！この品質でこの価格は尚うれしいです。(CN2)

シンプルイズベスト こだわり酵母食パン

このパンが、一番好きです。バター、はちみつ、オリーブオイルなど、日替りをつけて食べます！ (CF)

皆さんの 好きなパン ありましたか？

こだわり酵母 塩バターパン(国内麦)

もちもちとしていて食べ応えがあります。絶妙な塩加減が食欲をそそります。少し焼くと、さらに美味しさアップ！！ (HM)

● 中野センター長のつづやき ●

4月よりセンター長に就任しました 中野 と申します。新センター長として頑張りますのでよろしくお願いいたします。4月19日に横須賀センターは山科台に移転しました。画像は新センターのかわいい柄の床です。是非、実際に見てもらいたいです。



☆編集後記☆

新年度が始まりましたね。例年より早く新緑の季節が訪れた気がします。新しくなった横須賀センターにお邪魔する日が楽しみです。HM