



はじめまして！ 店内でみよりにあいな



私たちは ならまちにある 寄キューブというチャレンジショップにて3年間、「パン屋福笑」を営んできました。この度そのでの営業が満期終了、いよいよ閉店という事で、地元である西大寺で「bakery+arinomamma(ベイクリー+ありのまんま)」として、店名も一新して、再出発させていただきます。

小さい頃から食べることで、きれいなものが好きだった店主-ふい。「美味しいね」を共有してくて、パン作りに励みます。店主は 伏見小・中と生粋の伏見っ子(笑)この辺りは自転車をぶいぶいいわせていた場所。ここでパン屋を営むことに決まるとは！そんな私たちが営む「ありのまんま」

自分らしく、人間らしく、「ありのまんま」の姿で心地よくいきます。そんな想いをそのまま店名にしました。自分にと「心地よい」を大切にすることは、自分以外の「心地よい」も大切にすること。自分も、他人も、そして他の生き物や地球も大切に。そんな「ありのまんま」なお店作りをしていきます。

「美味しいだけでなく、心と身体が喜ぶパン作り」というのは、パン屋を始めた時から一貫しています。生命のある素材を使って、酵母菌達のカを借りて、自然の「ありのまんま」の恵みをパンに凝縮してお届けしていきますので、これからどうぞよろしくお願い致します！

定額制のご案内

毎日いただく自然の恵み。元気な心身は食習慣の積み重ね。

3700円(税別)で食パンなど対象商品13品と交換可能！(有効期限2カ月)

2回目以降のご利用では3500円に…！*初回2回分購入の方は7000円に！

対象商品:食パン・麻炭ブルー・バゲット (時期によって内容に変更有)

とってもお得！ 3700円÷13個 = 285円 ←食パン1斤当たりこの価格！！*
例)食パン 定価370円×3個分(1100円)お得になります◎

例) ①定額制1回分を購入(3700円)

→2ヶ月間利用可能なスタンプカードをお渡しします。

②スタンプカードをご提示で対象のパン13個までと交換可能(2個/日 まで)

*対象商品が売り切れた場合は同等の商品と交換させていただきます。



素材

できる限り自然の中で育った素材、丁寧に想いをもって生産された素材を選びます。そんな素材は生命力にあふれ、美味しい。食べ物をいただくということは、自然の恵みを、命を分けていただくこと。添加物など余計な物は一切入れずに、食べ物本来の美味しさを味わって下さい。

自家製酵母菌



数種類の酵母菌(オーガニックレーズン酵母、ライ麦酵母、麴酵母等)を使い分けて、じっくり時間をかけて発酵させます。そうすることで、酸味を抑え、旨味と栄養のあるパンになります。



黒っぽいパンの秘密

パンが黒いのは「麻炭」が入っているから。麻の茎を炭化させたものに体に良い菌をたっぷりふりかけ宮古島で天日干し。菌×麻炭パワーが細胞をニュートラルにしてくれるので、心も体も悦びます。パンにやさしい旨味を引き出し、デトックス効果もあると言われています。



買い物方法

昔、豆腐屋に容器を持参して購入したように、容器や袋を持ってパンを買いに来て下さい。日々、パンを食べる時にゴミを出さない。そんな小さな積み重ねが、自分自身と子どもたちの未来を守ることに繋がります。

保存方法・おいしい食べ方

- *ご購入後すぐにお召し上がりにならない場合は、密閉できる容器・袋等に移し替えて保管してください。
- *パンはできるだけ早めにお召し上がりください。翌日以降は(予熱後)トーストまたは蒸していただくことをおすすめします。
- *冷凍保存できます。2重のビニール袋、厚手の「ジップパック」等を使用しできるだけ空気に触れない様にして下さい。食べる際は自然解凍後、軽く霧吹きをしてトースト(ハード系はこちらがおススメ)、または蒸してお召し上がりください。

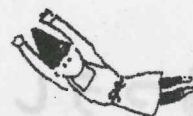


店主:妹尾 征治(せのお まさはる) Open:10~18時(日月定休)
住所:奈良市菅原東1-22-13メゾンピュアII 102号
電話:0742-77-8893
HP: <https://arinomamma.com/> *FBもしています





クラウドファンディングご支援いただき
ありがとうございました！



妹尾くん、秀美さん、関係者の皆さん
『bakery+arinomamma』オープン
おめでとうございます◎
いつも家族で美味しく頂いております。
ずっと変わらない彼の魅力がそのままパンの美味
しさになっているなあと思います。
たまには休んで、頑張りすぎず、
ゆるくやっていってね。
株式会社 IZ 事務局 様

地域に根差してより良く生活する～
そんな思いは、働く場所は違えど、
同じ気持ちで『シゴト』と向き合っています。
シゴトと地域を繋いで自分たちも地域の方も
健康に！新天地での活躍応援しています☆
木村 瑞 様
(T市地域包括支援センター保健師)



これからも、
美味しいパンを
いっぱい作ってください！！
革遊び HARUHINO 様



「ありのまんま」の姿を
いつまでも応援しています！
**プロジェクトメンバー
修子と祐巳子 様**

おめでとうございます。
新たな挑戦を楽しみにしています！

真面目で正直で、ありのままの素晴らしさを
形にしたようなパン！
新しい場所でも、たくさんの方々に愛される
パン屋さんになっていくんだと思います。
またお邪魔します^^
岩本 芽子 様
Medete-yayako∞ya

bakery+ arinomamma
開店おめでとうございます 
「移転と改名への想い」にとっても共感し @mizuki.jd
支援させていただきました！
私は「食生活」「健康」について
Instagramで発信しています。
「ありのまんま」に関わる方々へ
お役に立つことがあれば嬉しいです。 

開店おめでとうございます！
今後のさらなるご繁栄とご健勝を、
心よりお祈り申し上げます。
KEYDESIGN すみかずき 様

大学生の時、鳥取で出会いました。
ずっと、チーフの頑張りをお支えしています。
なかなか行けないから残念です。
ジョンソン 様

bakery+ arinomamma様 祝☆御開店
布なぶきんと下着
紡 生
日本布ナプキンアドバイザー◎協会認定講師
Email: 8tsumugi8@gmail.com
instagram: @nunonapu.tsumugi


移転 OPEN おめでとうございます!!
何事にも真剣に向き合い前に進む姿、本当に
尊敬してます！私にも少しですが
「bakery+arinomamma」
応援させてください!!
**ナナイロフルウツ
三輪 佑香 様**

この度は新店舗オープン
おめでとうございます！
地球の未来を守るため共に楽しみましょう！
**tenTEN
「子どもたちの未来のために」 様**

ご開店おめでとうございます！
いつもおいしいパンをありがとう！
子どもたちが夢中でパンを頬張る姿を見るの
が私は大好きです♡
これからもパンを通して幸せの循環をつくっ
ていってくださいね。応援しています◎
けーらん 様

生活や未来への想いにいつも共感、尊敬、
感謝の気持ちでいっぱいです。これからさらにた
くさんの人に愛され笑顔溢れるお店に
なりますように。
皆ありのまま生き生きと輝きますように。
ずっと応援しています。
***CocoMadoBaby*
きむら まどか 様**

おめでとうございます！！
お伺いできる日が楽しみです♡
やさい菓子工房ココアイ 様

- 
- | | |
|--------------------|-------------------|
| 林真智子 様 | shinobu 様 |
| 南の島音楽教室 様 | 角谷 明巳 様 |
| ベコ 様 | やまさん 様 |
| トリ工洋裁教室 碓氷朋恵 様 | 紀 伸明・あつ子・和伸・めいり 様 |
| 坪本 加奈恵 様 | おしょうとみや 様 |
| 山澤 いずみ 様 | 向井 佳織 様 |
| サッチー 様 | 實藤 千夏 様 |
| みわりんごちゃん 様 | 上山 光広 様 |
| Mi・Su・Zuのともちゃん 様 | KB WORKS 様 |
| 窪田子分 様 | 朝倉 由季子 様 |
| 林 久美 様 | 浦井 恵子 様 |
| 木村 正美 様 | Chisa 様 |
| まつすー 様 | はるちゃん 様 |
| 藤原 知子 様 | 田村 るみ 様 |
| トウインクル 様 | 中山 しほ 様 |
| naracity.moringa 様 | 谷口 由紀子 様 |
| 永野 博子 様 | タケツツ 様 |
| 浦本 和美 様 | good neighbors 様 |