



「bakery + arinomamma」ってこんなお店です

【パン屋 福笑を経て】

もとは、奈良市・もちいどのセンター街「夢 CUBE」で3年間チャレンジショップ営業をしてきた「パン屋 福笑」が、店主ちーふ(妹尾征治)のパンづくりへの想いはそのままに、店名を新たに、店守(妹尾秀美)の地元である西大寺エリアへ。「森で摘むパン屋さん」という新しいスタイルで2020年10月1日に移転オープンしました。

【自然の恵みに感謝して】

パンには、自然の中で育った素材や丁寧に生産された素材を選び、自家製天然酵母の力を借り、体に良いと言われている「麻炭」を練り込んでいます。その味わいは優しく、もちもちとやわらかい。毎日食べてほしいものだから、「体と身体が喜ぶパンづくり」を大切にしています。3,700円(税別)で食パン、麻炭ブルー、バゲットを13個購入できるお得な定額制(2ヶ月間有効)もスタートしました。

自然の恵みに感謝しながら、生き物も地球も、お客様も自分たちも、自分らしく「ありのまんま」の姿でいられたら・・・そんな想いを店内にも表現。樹齢200年のオリーブの樹木に再び息を吹き込み、森をイメージ。町の中にほっと一息つける場所になればと願っています。

【パンの購入方法】

子どもたちにも安心してパンを摘んでもらえるようにと、ミニチュアのパンを摘みとり、レジで本物のパンと交換。時間のない方は、ショーケースから直接ご注文を。そのショーケースも、乾燥を防ぎ、焼き立ての美味しさを守るため、杉木で作られた引き出し式のを特別に作ってもらいました。

【ゴミを出さないパン屋を目指して】

ゴミを出さない販売スタイルにもチャレンジしています。個包装はせず、お客様には容器や袋の持参をできる限りお願いしています。ホーロー容器やジップパック、缶、かごと風呂敷など、早速たくさんのお客様が容器をご持参くださっており、感謝です。

売り切れる場合があるので、パンの焼きあがり時間や販売状況は、facebookやinstagramでぜひチェックお願いいたします。お取り置き、ご予約、おひとつからお気軽にお電話ください。

素材

できる限り自然の中で育った素材、丁寧に思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

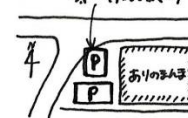
昔、豆腐屋に容器を持参して購入したように、容器や袋を持ってパンを買いに来て下さい。日々、パンを食べる時にゴミを出さない。そんな小さな積み重ねが、自分自身と子どもたちの未来を守ることに繋がります。

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

※~(7:00まで可)



Instagram



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！

これから共に育ち合っていきましょう。
新たなステージ応援してます。
ありのまんまでスタート！

森のようちえんウィズ・ナチュラ 様
自然な暮らし commu+café
コリコック 様

この度は開店おめでとうございます。
伏見地区に素敵なパン屋さんが出来て
とても嬉しいです♪
たくさんの方々に愛されるお店になりますよう
応援しています♪

あおぞら保育園
古守 由起子 様

おめでとうございます！
美味しい bakery+arinomamma
の想いが、たくさんの人に
届きますように。

古田 光 様

『心身ほぐします』
強い、やさしい、たくましい、
なりたいたい自分になれる奥義(おうぎ)・お伝えします*
*足圧で身体ほぐし・セルフメンテナンスお伝えで
日々の気づきに楽しさエッセンス*
お子さんから人生大先輩まで、お気軽にご連絡ください。

トモニのりぷ
奈良県山辺郡山添村勝原 439-28
080-4024-3623
hokohokohoko@gmail.com
<https://1010mo2noripu.exblog.jp/>

働いているスタッフも幸せ。
お客様も幸せ。
笑顔いっぱいの bakery+arinomamma、
これからも美味しいパン楽しみにしています！

株式会社かんとりい
スタッフ一同 様

移転開店おめでとうございます♪
お二人のお人柄がお店に表現されていく様子が見
事で、開店までの道のり楽しく拝見してました。
ご近所になってうれしいです♪
子どもたちと伺いますねー！

PIZZERIA ICARO なかにしともよ 様



クラウドファンディングのご報告と御礼

この度、移転OPENに際し、開店祝と兼ねた
クラウドファンディングを実施しました。
期間：9月12日～10月1日
総支援者：88名
総額：399,000円

店前の看板及び店内のオリーブの樹は、皆様からの
クラウドファンディングで造らせていただくことができました。
ありのまんま通信10月号、11月号にご支援いただいた皆様
からのメッセージ・お名前を掲載させていただきました。
沢山の皆様からのご支援、本当にありがとうございました！

bakery+ arinomamma
開店おめでとうございます！

arinomammaの想いでもある自然と共に、地域と共に
「ありのまんま」の自分で生きていくという世界を
創っていくという願いが、ずっと続いていきますように
心より応援しています。

CRAFT+FOOD CO. 甲斐 優志

天然酵母ひねもすばん 様	西田 美江 様
アンドロメダ 様	LISA 様
こじなゆ 様	松尾 千佳 様
筒井 朱美 様	ひでみのコーチ 様
ダシルバ 久恵 様	高松 幸 様
中川 昌子 様	りょうこ 様
小野 えりか 様	michi0223 様
西野 美佳 様	中山 有美 様



bakery+
arinomamma