



arinomammaの
シュトレン
・トラディショナル
・ビーガン



あつという間にクリスマス、年の瀬...

クリスマスといえば、「シュトレン」の季節がやってきました。今年には伝統的なシュトレン(トラディショナル)と、乳・卵・砂糖不使用のシュトレン(ビーガン)の2種類をご用意致しました。詳細は、専用リーフレットをぜひご覧ください。

店頭販売とHPでのネット販売(郵送)も行っております。

クリスマスギフトや「年越しシュトレン」もおすすめです☆

クリスマスディナーには、バゲットや麻炭ブルがオススメです。シチューやチキン、ワインのお共に、ぴったりだと思います。

パンを少し水で濡らして、トーストすると、外はパリッと、中はもちっとした、焼き立てのような食感で召し上がっていただけます。

量り売りのレーズンやバナナチップをサラダにトッピングするのも楽しいですね!

🕒 パンの焼きあがり時間のご案内 🍞

平日(火・水・木・金)

土曜日



◇8時頃 食パン生地のパン
(ぶどうパン・生クルミ・食パン等)

9時 open

◇9時頃 食パン生地のパン 🍞



◇10時頃 ブール生地のパン
(あんぱん・メロンパン・塩バター・ブール等)

◇9時半~10時半頃
ブール生地のパン 🍞

◇お昼までにはタルティーヌ



◇11時半頃 ハード生地のパン
(バゲット・ガーリックフランス等)

◇12時半~13時頃
ハード生地のパン 🍞

17時 close(売り切れ次第終了)

臨時休業のお知らせ

12月8日(火)、9日(水)、31日(木) 臨時休業
*12月30日までは通常営業
*営業時間 9時~17時(日・月定休)



*気温、湿度、粉の状態により発酵は変化します。焼き上げ時間は発酵状態により1時間前後する場合がありますので、予めご了承下さい。



「ありのまんまの・・・」



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されています。



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ください。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

Instagram

