



## ありのまんまで1周年～前編～



「bakery+arinomamma


(バイカリープラスありのまんま)」の店名には、

自分達が、自分達らしく生きていきたいという想いを込めました。

次の1年は、大量生産・大量消費・薄利多売ではなく、自分達が心を込めて作れる量のパンを、必要としてくださる方にお届けしていく。シンプルですが、そこに立ち返っていきます。

パンの種類をシンプルなものに厳選し、店主の時間を生み出し、その時間で自家製粉したフレッシュな小麦粉を使用し、より美味しいパンをお届けするために試作時間を確保していきます。そしてパンそのもののブラッシュアップを進めていきます。

そうは言っても、お客様のご要望にもお応えしたい気持ちもあります。そこで、店主の代わりに、スタッフ力を合わせてタルティーヌ(オープンサンド)で、様々なテイストのパンをご用意させていただきます。フランス料理のシェフの方にもご協力いただいて、現在ブラッシュアップを行っております。完成次第、順を追って紹介させていただきますので、楽しみにしておいてください！

\\ イベントおらせ // 「ありのまんま」を深める お話会 

### 環境活動家・谷口たかひさお話会

### 「みんなが知ればかならず変わる」

私が私にやさしくなること、ありのまんまの私を受け入れること、

それが地球環境をよくしていくことにもつながります。

店主・店守・スタッフと一緒に考える時間となれば幸いです。

日時:10月25日(月)10:30~12:00

場所:どろどろ研究所(奈良市押熊町471-4)

料金:無料(カンパ制)

駐車場:なし。公共交通機関をご利用いただくか、送迎等をご検討ください

申し込み:店頭もしくは右記のQRコードより



#### 臨時休業・イベント出店など

臨時休業のお知らせ 10/12(火)、26(火)

●10/10(日)10~14時 西大寺マルシェ@自分薬局西大寺店

\*10/30,31に「森のようちえん全国交流フォーラム in 奈良」が曽爾高原で開催されます。イベント参加者さん向けの出店となります。(一般の方の参加ができません)