

# PALETTE

パレット



# BAKERY NEWS

2021年1月 Vol.19

大変なご時世ですが、無事にお店を営業できますこと。  
 お客様にご来店いただけお会いできますこと。  
 PALETTEパンを召し上がり、いただけることに感謝し、  
 毎日、心を込めて作っています!!

寒いな、てきましたね!!  
 温かいスープやパンに合う  
 献立も、さらに美味しい季節♪

毎日の食卓に  
 PALETTEパンで彩りを♡  
 心も体もほっこり♡  
 ぽかぽかに...

## ~冬 Winter の新作パン~

冬の定番!

もちもち中華パン

国産小麦100%生地にオリゴ糖  
 を練込んだ生地!!  
 はるごめ入りの豚まんを!!



北海道  
 ミルクとマロンの  
 の食パン

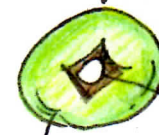
毎年人気!

ミルクたっぷりのほんのり甘い生地♪  
 栗を練り込んで♡

季節のデニッシュ  
 季節のキノコも♪  
 お楽しみに♡

2月~スタート!

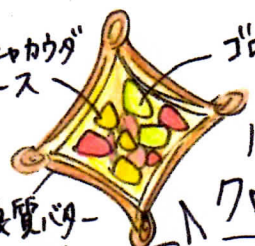
よもぎ  
 白玉あんパン



国産小麦100%  
 のもちもち生地♪  
 中には、  
 粒あん&白玉  
 温めも美味♡

バニヤカウダソース

ゴロゴロ野菜  
 バニヤカウダの  
 クロワッサン



トーストにサクサクに♪



洋なしの  
 クイーンズマン  
 ティータイムにも  
 きび砂糖

国産良質バター100%

国産良質バター100%

## PALETTEのこだわり

国産小麦の食パン生地

国産小麦100%  
 国産良質バター  
 ×  
 少量の太白ごま油

ハードトースト生地

国産小麦  
 ×  
 カナダ産小麦  
 ×  
 微量の全粒粉

大麦食パン  
 スティックなど

国産小麦  
 ×  
 カナダ産小麦  
 ×  
 少量の太白ごま油

バケットなど

石臼挽き小麦  
 ×  
 フランス産小麦  
 ×  
 カナダ産小麦  
 ルガン種と  
 自家製発酵種使用

フォカッチャ生地

国産小麦100%  
 微量の全粒粉  
 オリゴ糖100%

今月のレシピ  
 1月りんご  
 2月ラムゼン  
 3月はちみつ

ミルクハース生地

国産良質バター  
 ×  
 少量の太白ごま油

クロワッサンやデニッシュ

国産良質バター100%

その他のパンも  
 こたわって丁寧に  
 作っています♡

自家製湯種製法