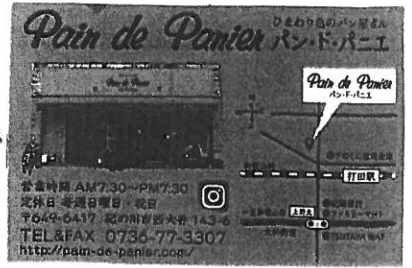




期一会っしん

第2号



遂に来月パンシェルジュ検定!!

お客様へのパンの案内人となるよう、9月の「パンシェルジュ検定」にチャレンジ!!

★只今、スタッフ全員「パンシェルジュ」を目指して勉強中!!

パンシェルジュとは??

「パン」と「コンシェルジュ」の造語で、奥深いパンの世界を迷うことば案内できる幅広い知識を持った人」という意味だよ!!

パンシェルジュ検定 少い中身を紹介

★パンをおいしく食べるタイミング!!

食パン・菓子パンはもちろん焼きたてが食べどき!! その後約3日間おいしさの目安。フランスパンは、焼きたて3時間以内が食べどき!! その後約1日がおいしさの目安。しかし、ライ麦パンは保存性に優れているため2-3日は味は損なわれないのです!!

★パンの保存方法!!

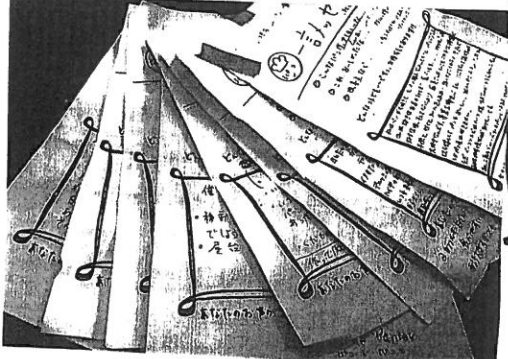
1枚ずつ、1個ずつ、丁寧にラップにかけ空気にふれないようにして乾燥を防ぎます!! 大きなパンはスライスして保存すると便利です。その後、冷凍庫で保存しましょう。食べる時は、冷凍のままあらかじめ温めておいたトースターで焼きます。



★冷蔵庫の温度は最もパンが劣化する温度なので、必ず冷凍庫で保存しましょう!!

注意

お客様のステキなコメント♡いただきましたよ



少いご紹介させていただきます♡

♡いつも美味しいパンをありがとうございます。みそかつと厚焼たまごのサンドイッチ大好きです! ぜひ定番メニューにして下さい!!

♡お応えします!!♡

毎朝、お店には並んでいるのですが、すぐに売れてしまう事もあるので、TELにてお取り置きかオススメですよ!!

店員さんがとってもステキな接客で話しかけてくれたり、気さくで大好きなんです!!

大切なお声ありがとうございます。

♡パ-コンエビは11つ行けばありますか?? 火~金のAM11:30頃焼きたてが頂けるか、売れてしまう事もあるので、TELにてお取り置きかオススメですよ!!

エンパラーミルク、ずっとならなくて、やっと買って見たら最高においしくてアッロリアー!!

Pain de Panier



スタッフブログ 更新中!!



奥さんのインスタも follow me!!