



一期一会つうしん

第22号

Pain de Panier



instagram | paindepanier



HP | pain-de-panier.com

ホームページでブログ更新中

スタッフ石井修見聞録

in 日本パン技術研究所

今年1月～4月初旬まで、「日本パン技術研究所」に、スタッフMちゃんが、約3ヶ月間の修行に旅立ちました！
東京で知識や技術を磨き、スキルアップを目指すMちゃん。
さらにパワーアップして帰ってくるMちゃんに、乞うご期待!!

勉強だけでなく、パン業界の色々な方のお話が聞けるのも新鮮で、大変ながら充実した学校生活を送らせていただいています。より美味しい商品をお届けできるように、引き続き修行頑張ります!



Mちゃんからのご挨拶!

出産編

パンパニが"できるまで"⑧



すぐ帰るー!



25年前。予定日を少し過ぎたある日、急に陣痛が始まりました。



あまりの痛さに

〇〇産婦人科

店長の帰宅後、宇治から市内の病院まで約1時間の道のり。途中には他の病院もあって



と、車の中で叫んでました。

さっさと産む! (違う病院へ産む!)



しかも、店長と同じ誕生日(5月26日)という奇跡!

病院についてから約1時間のスピード出産で、無事長女が生まれました。

帰ってきた

世界のパン巡り

第2弾

ライ麦パン



当店では、毎週日曜日が、ライ麦パンの日! Pain de Panier

ドイツ発祥の保存食として発展してきたライ麦パン。ヘルシーで栄養価が高く(ミネラル、食物繊維が豊富)血糖値の上昇を穏やかにする「低GI食品」なので朝食にもおすすめです。少し酸味があって噛めば噛むほど味わい深く、じゃがいもやソーセージなどを使った温かいスープや煮込み料理にもよく合います。



今月のおおすすめ

紀伊川備長炭を練り込んだ炭生地



新作!!

パンダパン

和歌山県の特産品でもある「紀伊川備長炭」を使用した炭生地と、ふわふわしっとりな口あたりの白生地の2つの食感が楽しめます! 中は みかんジャム × ミルククリーム のさわやかな組み合わせ◎

スタッフコメント

和歌山の魅力を詰めた結果、かわいいが火暴誕!!!

喫茶ガエン 営業中

gaen_wakayama

パンドパニエの駐車場のとなりにある「喫茶ガエン」はご存じですか? 実は、前オーナーから引き継ぎ、現在はパンドパニエが運営する喫茶店にリニューアルオープンしました! 喫茶ガエンでは、できたてサンドイッチやトーストを始め、焙煎珈琲や自家製ドリンクをお楽しみいただけます。

