

パルブレッドのほんものを



ふわふわ

知ろう!作ろう!..



こねこね

～こだわりのおいしい世界～

パルシステムのパン作りをされている「パルブレッド」さんが、やってきます。
パルシステムの実直なパン作りと一緒に体験してみませんか?
いままで知らなかったパンの世界を垣間見るチャンスです!!
みなさんからのご応募をお待ちしています。



●日時

2月24日(金) 10:00~13:00(予定)

●場所

南アルプス市健康福祉センター

*住所; 南アルプス市飯野 2806-1

●定員

20名(応募多数の場合抽選とさせていただきます。)

●参加費

300円(2月の商品代金と一緒に請求させていただきます。)

●保育

あり(一人目500円、二人目以降200円)

●持ち物

エプロン、三角巾、筆記用具

●締切

2月10日(金)まで

*お問い合わせ

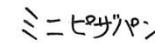
パルシステム山梨 甲府センター桑原まで

0120-28-5891

作るパンの予定



クリームパン



ミニピザパン



ピザハム

パークハウス



パン作り教室申し込み

甲府桑原宛



コース _____

ご氏名 _____

日中連絡先 _____

保育 必要 不要 _____

保育必要な場合 年月齢とおなまえ _____

パルブレッドってなあに？

ときどき、カタログのパンのページで見かける「パルブレッド」の文字ですが、一体どんな会社でしょうか？

「パルブレッド」は、パルシステム連合会の子会社でパルシステムの組合員さんのためにパンを製造する会社です。

パルシステムのパンはイーストフードを使用しないで製造されています。イーストフードとはイースト菌の発酵を促進させる栄養源で通常塩化アンモニウムか炭酸カルシウムを使用します。イーストフードを使えば、大量にフワフワと軽いパンが作れますが、小麦の量も減ることになります。

パルシステムのパンがどっしりしているというのは、パルブレッドとともに、小麦の風味を生かしたパン作りに心がけているからです。



パンについて、いろいろ知っていただきたいです。

ご都合つきましたら、ご参加のほどお願いします。