

パンでつながる情報案内

イツキンくんの

まんががり NEWS! vol.2

はじめての工場直販(●>▽<)ノ☆+°



この看板①➡ みなさんはもうご存知ですね。本社工場の駐車場の角に設置してある、工場直販の案内サインです。

イツキンくんのイラストと「工場直販!」の文字が目印。

そして、車でお越しの方は「P」の看板②➡ が目印!! お客様駐車場をご用意していますので、どうぞご利用ください。

駐車場は当社の配送車や大型トラックも出入りしますので、十分な広さがありますが、近くに学校などもありますから注意して、気をつけて運転してくださいね。

本社工場の場所は、オフィシャルウェブサイトで詳しい地図もご覧いただけます。
(<http://acebaking.jp>) ▶

③➡ 本社工場の工場直販受付は、こちらの入り口から階段を上がって2階にあります。階段には案内サインを表示していますので、とってもわかりやすいと思います。階段は時間帯によって、ちょっと暗いことがあります。東日本大震災による電力不足に私たちも少しだけ貢献するために、節電にご協力くださいね。▶

工場直販は数量限定販売となっていますので、売り切れの場合もあります。ごめんなさい(-ω-)/ また、予約いただかないと手に入らない、ご予約専用のプレミアム商品もたくさん用意しています。

当日買える商品、ご予約専用商品のリストは受付で配布していますので、お問い合わせください。ここでしか買えないプレミアム商品がいっぱいいます。

ご予約はお気軽にお電話でどうぞ(*≧Δ≦)!!!!!!!

お問合せ・ご予約ダイヤル
tel. 052-400-1251



★本社工場直販受付は、こちらの階段で2階へお越し下さい。ボクがご案内しています。(・ω・#)

限定商品のご案内

今だけの美味しさをお届けします!!

9月~11月の季節限定販売商品。数量限定販売ですので、お電話でご予約をお願いします。また、売り切れの場合もありますので、お求めはどうぞお早めに!!

★マロンクリームのスイートパン..... 1袋5個入 **¥350(税込)**
季節の定番、しっとりとした栗の甘みがふんわりとお口に広がります。
(サイズ 9.5×8.5×厚さ1.5cm・重量 36g(1個当り))

★パンプキンクリームのスイートパン..... 1袋5個入 **¥350(税込)**
濃厚な味わいのカボチャのクリームが、実りの秋を感じさせる味です。
(サイズ 9.5×8.5×厚さ1.5cm・重量 36g(1個当り))

★青リンゴのローフパン..... 1本 **¥450(税込)**
爽やかな青リンゴのジャムを丁寧に巻き込んで焼き上げたたローフパンです。

・ホームページでも紹介しています。ご不明な点はお気軽にお問合せください。

がんばろう日本!

東日本大震災により亡くなられた方のご冥福をお祈りするとともに、被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。一刻も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

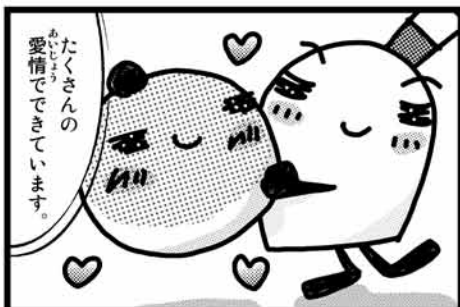
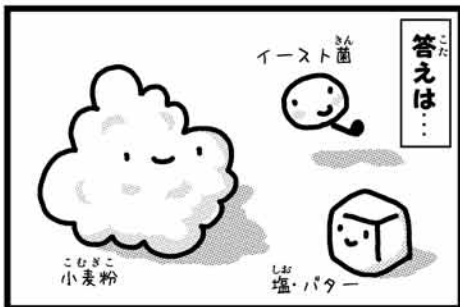
弊社ではお客様からのお問い合わせご相談につきまして、十分配慮して対応させていただきます。お気軽にご連絡ください。



ガンバレ!! イッキンくん

森元きりん★

おりこうさん



© morimoto kirin @ Livecreate

イッキンくんスタンプカード!!



今すぐ直販受付で

GET!!

※工場直販ご利用のお客様に、本社受付にて「サービススタンプカード」を配布しています。
 ・お買い上げ500円毎に1ポイント
 ・ポイントゴールで500円分のサービス

隠れた逸品

デニッシュ食パン

●工場直販にて、ご予約販売しています



「デニッシュ食パン」・名前からすてきな響き。デニッシュな食パンなのです。

高級原材料を厳選し、たっぷり使っていて濃厚でリッチな味わい。贅沢な香りと濃厚なパンなのに、全然くどく感じません。

毎日食べる軽やかな普通の食パンもいけれど、たまにはちょっとセブな食パン。おすすめてです (*θ_θ*)/

軽くトーストして、サクッとした食感 UP!! フルーツサンドなど、スイーツ系の相性

も抜群で、トーストして暖めた上にバナライスとメープルシロップで神ウマ!! なのです。

(●) > (∇) / ☆ + ° 一度試してみてください!!

ちょっとおりこうさん(ハ-ハ*)

今回はフランスパンの種類についてちょこっとご紹介!!

日本ではよく知られた「フランスパン」ですが、フランスには「フランスパン」という名前のパンはありません。日本では「フランスを代表するパン」という意味で、そう呼ばれているのです。

さて、そんなフランスパン、実は形や大きさによって名前が違います。一般的に思い浮かぶのは細長くて固いものですが、短いものや丸いものもあるんですよ! ♪

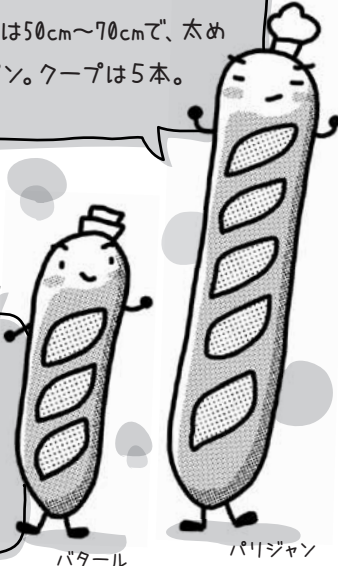
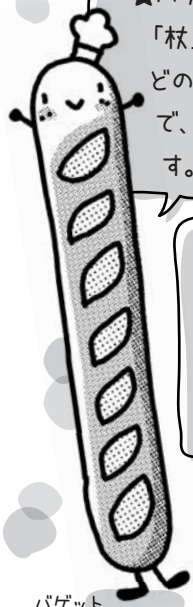
今回はフランスパンの種類についてちょこっとご紹介しましょう(・ω・)/

ちなみに切り分けたときに見える穴ぼこが多いものが美味しいフランスパンだそうですよ...(*_θ_*) ● ズパクッ@?

★バゲット(baguette)
 「杖」という意味の通り、80cmほどの細めのパン。皮がパリパリで、塩味であることが特徴的です。クープは7本のもの。

★パリジャン(Parisien)
 「パリっ子」という意味。長さは50cm~70cmで、太めのパン。クープは5本。

★バタール(bâtard)
 太さがパリジャンとバゲットやドゥー・リーブルの間であることから「合いの子」という意味。長さは40cmくらいでクープは3本のもの。



☆☆☆ ものしり MEMO ☆☆☆

焼く前の生地に入れた切れ込みのことを「クープ」と言います。これを入れておくことで、焼きあがった時に表面にきれいな模様ができるだけでなく、パンを膨らませ、内部の水分を蒸発させて、独特の軽いシットリした風味に仕上げられます。

「おいしい」へ、ひたむきに。「ありがとう」へ、ひたむきに。



株式会社 **エスベーキング**

〒452-0962 愛知県清須市春日子地62番地
 tel. 052-400-1251 fax. 052-409-5300
 URL : <http://acebaking.jp/>
 mail@acebaking.jp

第0002号初版
 2011年 10月 15日発行

オフィシャルウェブサイトもどうぞご覧ください。

