

**ジョアの つのパンは こんなふう に 作ってまーす。**

まあるい生地を 平たく伸ばします

生地最初の形は、 ぷっくりまあるい形!

ぷっくり

ぷす!

ぺた~

くるくる

くるくるとびよ~ん を何回か繰り返して 生地を巻いていきます。この技ができる までに、約3~4年!

びよ~ん

よいしょっ

鉄板にのせると同時に角型に!

ピタッ

あつあつのオープンで 約20分焼きます。

じゃーん!

焼きたて! つのパンのできあがり~!

表面に水 をさっと ぬります。

ぬりぬり

絶妙な塩加減! つのパン の味をつけられるように なるまでは2~3年!

あちちっ

こむぎいろ新聞

発行  
Fresh Bake

創刊号

Fresh Bake  
メールマガジン  
発行中!



~編集部より~  
ホットコーヒーやホットミルクティーがパンにあう季節となりました。先日、メキシコに行ってきたのですが、メキシコでは『カフェ・デ・オジャ』という伝統的なコーヒーをいただきました! シナモンと黒糖がたっぷり入って、スパイシー & スイートでおいしかったですよ。

ジョアン農園だより



ブルーベリー畑にまく杉チップ

先月の取材時には、リンゴが完全に色づくまでもう少しといった状態だったのに、一気に色づき、そして一気に収穫が終わりました。実りの季節が過ぎるのはとても早いです。そのため、農園では冬の準備がはじまりました。ブルーベリー畑には、新しい杉チップを敷き詰めています。杉チップは、通気性・排水性に優れ、ブルーベリーに適した土壌となる他、雪から守る役目も果たしてくれます。来年もたくさんブルーベリーがなりますように!



ブラックベリーの木

また、今年はブラックベリーの木がさらに大きく成長しました。来年はまたいっぱい実をつけてくれるといいなと願っています。



収穫が終わったリンゴの木

パン日和

爽やかな秋晴れの土曜日、フレッシュベイク本店のテラスで一家団らんでお食事されるご家族にインタビューさせていただきました!



小立野からお越しのツジ様ご一家。ご実家が近くだそうで、ご実家に来られる時など月に2回ほどフレッシュベイクのお店にお越し頂いているそうです。ありがとうございます☆  
お好きなパンは何ですかーとお聞きすると、「やっぱり、つのパンです!」との答え。うれしい限りです。みると、お嬢さんの手にはしっかりと、つのパンがっ! これからも未長〜く、つのパンをご賞味くださいね☆