

# NOUVELLES DE L'ATELIRE

ぱん工房からのお便り



file no. 13

冬、と言えばパンの季節。カンパニュみたいなシンプルなパンはスープと一緒に。トーストはチーズなんかと一緒にホットサンドやピザにして、ドーナツやマフィンみたいにほっこり甘めのおやつはホットコーヒーと紅茶と。総菜パンは長持ちするから、いつもより色んな種類のパンを食べたくなる。おまけに自家製酵母の発酵があまり働くないから、いつもよりも、じっくり長時間熟成発酵で、生地がしっとり、もっちり。国産小麦にこだわっているナチュールの長所が立ってくる。そして特に寒い朝は、焼きたてパンが何よりもありがたい。売り切れ御免という日が多いナチュールの穴場時間は朝8時。実は店がオープンした朝8時にだけ、揚げたてドーナツと、焼きたてのミルクコッペを買うことができる。その香りとしたら! もちろんパンニーニなんかのモーニングもできるけど、家族の分の揚げたてドーナツとミルクコッペを買いに、ひとつ走りも悪くない。

**info** 2/17(土)、18(日)は「ふじさんパンマルシェ」に  
ナチュールが参加。  
マルシェにしかお目見えしないパンも登場!

やさしいぱんとひととき

やさしいぱんとおやつナチュール

静岡市葵区北安東3-22-1 TEL:054-246-7600

8:00~17:00 日・月曜定休 回あり <http://nature-bread.com>

