

Eメール iunichi@naripen.com

2004年12月15日
ナリサワペンション
蔵王ぶらとー
〒999-3114 山形県
上山市蔵王坊平高原
TEL 023-679-2792
FAX 023-679-2791

よつば便り

大幅価格改正

私達の出来る事。皆様に応援して頂きたい事

午前二時半、
パンを焼く日は特別な日
身も心も洗われ集中する



蔵王ぶらとーのパンは長時間掛けて作られます。まず酵母起こしに四日間。いい味の酵母を作りパンを仕込むわけですが、パンの仕込み時間は十二〜十八時間必要とします。冬季は一、二時間遅くなります。その間最適な温度管理に努めるのですが、この時間と温度との戦いが最高の香りと、味、食感となります。

二月より始まります

- お蔭様で私達の大好きな国産小麦と天然酵母パンを作らせて戴いて四年も経ちました。その間何時も頭を離れないのは価格です。如何にしてお買い求めしやすい価格にするか、毎日食べるものだからもつと安価にできないか、それについて健全経営に支障をきたさない価格設定をでした。家族経営している限り経費増も余り無いですし、このパン作りの技術を後世に残す夢が達成出来れば良しとし今がその時ではないかと思ひ立ちました。値下げにあたり私達は次の事から始めたいと思ひます。
- 利益率をさげる。
- ロスを減らす。(仕込み間違い、残り生地の減少、売れ残りパン処理、配達ムラ等)
- 最低注文数(製造時美味しく仕込みする量)に満たない時にはお断り又は次回にさせて頂く事も有ります。
- 配達時のレジ袋を廃止する。
- 不在宅には箱入れに密閉して置きます。
- 予約注文・グループでのまとめ買い御用聞をおすすめして行きます。
- 安全で安心なパンを知人やお友達隣人に紹介ください。
- ご注文日の変更

より安全で安心な原料でパン作りをしています!

- 原材料と産地：04年12月1日現在
- ◎山形県産ナンブ小麦粉(無農薬・有機栽培)
 - ◎岩手県産ナンブ小麦粉
 - ◎ジャワ海天然天日塩
 - ◎ホシノ天然酵母◎山形市小立産自然卵◎カリフォルニア産オーガニックレーズン◎カリフォルニア産オーガニッククルミ◎カリフォルニア産オーガニックカレント
 - ◎カナダ産オーガニックライ麦粉
 - ◎イタリア産グレープ・シード・オイル◎ジャマ産マイヤーズラム酒◎よつば北海道無煙バター
 - ◎北海道甜菜糖◎北海道乳業
 - ◎北海道産小豆◎自家製野菜カレー



第7回ぶらとー祭

ぶらとー祭も8回催され参加者も延べ300名近くとなりました。目的はパンを作り見て味わい知って頂く事にありますが、WWF(世界自然保護基金)への基金やソーラークッカーの紹介、味覚遊びだったり様々な楽しみがありました。無添加のソーセージや燻製品、無農薬いちごや採り立てアスパラ等の料理を食し季節を楽しむのは今も変わり有りません。スタッフも大勢加わりますます楽しくなるぶらとー祭。

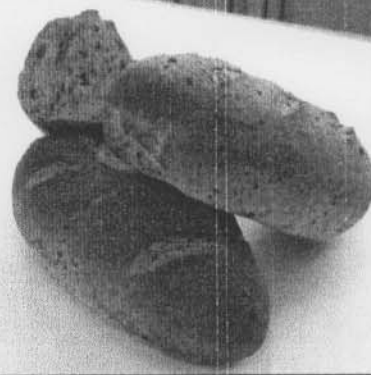
来年も明るい希望に満ちた年でありませうように心からお祈り致します

営業日のご案内
蔵王ぶらとーの営業日は12月24日(金)が最終配達発送日。1月7日(金)より配達発送を開始いたします。ナリサワペンションは年中無休で営業しております。

蔵王ぶらとー2つの約束

- ①蔵王ぶらとーでは何時でもパン工房を公開し原材料と製造が見学できるよになってます。製造は早朝なりますのでご連絡下さい。朝食も一緒にどうぞ
- ②蔵王ぶらとーではお気に召さないパンは、交換を致します。包装紙と理由をお書きの上ご返送ください。尚、返送料はご負担下さい。

お食事に黒米パン



1月中旬発売予定の黒米パンです。上山産の古代米で作った黒米パン。香ばしくモチモチ感あふれたパンです。胚芽、そば、ミルク、ダイズ、雑穀などの食事パンを予定しています。