

シュトーレン☆2020の 予約受付を開始!

地方発送も受付中!
※別途送料がかかります。



「シュトーレン」は、クリスマスの頃に食べる、ドライフルーツがたっぷり入ったパンです。

クリスマスには欠かせない、シュトーレン♪

※Wikipediaによると下記の様な説明が載っています
「生地にはドライフルーツやナッツが練りこまれており、表面には砂糖が塗されている。ドイツではクリスマスを待つ間、少しずつスライスして食べる習慣がある。フルーツの風味などが日毎にパンへ移っていくため、「今日よりも明日、明日よりもあさってとクリスマス当日がだんだん待ち遠しくなる」とされる」

「ぱんびーの」のシュトーレンは一般的なものよりもずーっと柔らかく、フルーツの入った普通のパンやお菓子の感覚で食べられます。

☆価格：2,400円※ラッピングし箱に入れお渡し
・参考画像のサイズ：28cm×13cm×高さ8cm
※成型により多少変動あり

☆予約受付期間：2020年11月1日～12月20日
☆店頭での販売&引き渡し、発送は12/11開始予定
※お申し込み数に達し次第締切りとなります。

---☆シュトーレン@ぱんびーのご予約受付票☆---

☆ご氏名：
☆ご住所：
☆お電話番号：
☆お受け取り希望日：12/11～23の営業日
(月 日)



PAN VINO
パンとワインの店 ぱんびーの
〒069-0361
岩見沢市上幌向
北1条6丁目770-40
Tel&Fax : 0126-26-5582
Mobile : 080-5584-8923
https://www.facebook.com/panvino215
panvino215@gmail.com



【ヘクセンハウス(Hexenhaus)って知っていますか？

ヘンゼルとグレーテルの物語にも登場するお菓子の家。子どもの頃、一度は憧れたことがありますよね。

ヘクセンハウス(Hexenhaus)とはドイツ語で魔女の家のこと。固めのジンジャーブレッドやクッキーなどで作ったミニチュアの家のことです。お菓子の材料だけで作っているので丸ごと食べられるんですよ～♪

今年は、ぱんびーのでも作って飾ります。もし飾ってありましたらご覧ください。

ご家庭でお子さんと一緒に作ってみるのも楽しいですね♪

☆メニュー☆ (一部)

- ・自家製あんぱん ￥130
- ・自家製カスタードクリームぱん ￥140
- ・自家製薬膳風焼きカレーぱん ￥210
- ・角食ぱん (1斤) ￥500
- ・クランベリー&クリームチーズ ￥240
- ・ミルクフランス ￥100
- ・NYチーズケーキ ￥320
- ・ダンディーショコラ ￥270
- ・日替わり定食 (火曜日) ￥980
- ・グアテマラM (ホットコーヒー) ￥300
- ・あわあわミルクコーヒー ￥350
- ・ポットティー (紅茶) ￥400
- ・グラスワイン (各種) ￥300-



★WEBサイトがオープン!★
<https://www.panvino.biz/>
パンとワインの店ぱんびーの
で、検索!



Facebookやブログでは伝えきれなかった、ぱんびーののこと、営業時間やメニューなどを詳しく掲載しています。ブログも定期的に更新しています、お楽しみに。

【ぱんびーののこだわり】

【できるだけ無添加に】

北海道産小麦、白神こだま酵母、北海道産蜂蜜、国産の胡麻油などを使用し、できる限り自家製具材にこだわったパン・焼菓子を製造販売しています。

【イベントへの出店・ご予約受付中】

通常の取り置き&ご予約は、営業日の前日の夕方までに、ご連絡下さい。
※イベントはお早めに!

1. 【電話】 0126-26-5582 か
2. ぱんびーのfacebookページよりメッセージにて、

お名前、連絡先、ご希望の商品&数量、
受取り希望日を記入し送信