

いんふぉめーしょん@ゆいまーる 番外編(*^^)v 2012.2

「ゆいまーる改装のため休業します」と閉店したのがもう2ヶ月前。
 そのあと引っ越しや、改装の打ち合わせなども日常に加わって、頭のなか
 がフル回転(笑) それでも、いまはカフェがお休みなのでリニューアルにむ
 けて、メンバーさんと研修にいたり、工房での作業に参加したりとちょっ
 ぴり充電、そしてパワーアップの期間でもあります。カフェ担当だったメン
 バーともども、日々、新生ゆいまーるに期待と希望に胸を膨らませ、色々
 なことを計画中です。新しいチラシの話や、パンの種類などなど。。。。
 そして、ミニミニサイズの仮店舗でパンの販売を再開して、3週間がすぎま
 した(2月14日現在)。今、使用している窯はサイズが以前の三分の一と小



なにもないガラーンとした、改装前のゆいまーる



お天気の良い日は外で販売
しています

販売日 火曜～金曜

11時～17時

*** 土・日・月・祝日は休業です**

さく、電気オープンなので焼きあがりと食感がちょっと違います。そしてスチームが
 でないオープンなので工房スタッフも、蒸気をだすためいろいろ工夫して焼成してい
 ます。ガスと比べるとちょっと上品な?! 感じの焼け具合です。皮はパリパリ、中がしっ
 とり、というのがさらに実感していただけるような、これまたおいしいパンですよ。
 以前のように一度にたくさん焼成することができないので、下記の通り、曜日によっ
 て販売するパンが変わります。

火曜日・・・バターロール・レーズン・ごま・カシス・くるみ・ライフルーツ・食パン

レーズン食パン・クロワッサン・デニッシュ類

水曜日・・・ピザ・デニッシュ類・ベーグル(くるみ・レーズン・チョコ・ドライフル

ーツなど)・菓子パン(あんこ、カレー、クリームなど)

木曜日・・・ごま・くるみ・レーズン・デニッシュ類

金曜日・・・バターロール・カンパーニュ・セーグルノア・ライフルーツ・

以上を予定していますが、都合により変更する場合があります。お取り置きも承りますので、ご来店前にお電話いた
 ければその日のパンを確実ににお伝えすることができます。

また、ブログでもできるだけ発信していこうと思っていますので、そちらもぜひご覧ください

ゆいまーるブログ:http://blog.livedoor.jp/yuimaru_seikatukan/ または「ゆいまーる生活館」で検索して
 ください。なにかとご不便をおかけしてしまいますが、どうぞよろしくお願いいたします。

どうぞミニミニ店舗にも気軽にお立ち寄りください。(井上美穂)

ゆいまーる ミニフォトギャラリー



せっせと
チラシあり



スタッフ
パン講習



クッキーの
乾燥剤入れ



みんな
でピザ作り



豆まき鬼



ドライフルーツ
のカット



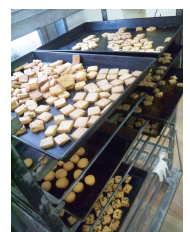
天板拭き



メンバー作
POP



入り口入ってすぐの
ミニミニゆいまーる



沢山焼けたクッキー