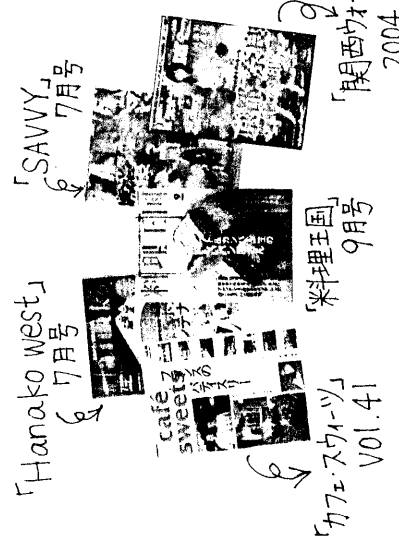


人気No.1パン屋さん



シエフは身体にたまたまにパンを渡り、そのパンを再現し、作り続けるのが、このパンの醍醐味です。皮が固すぎない、想像のフラスコから出てくるような、軽快な食感の下にはモチモチとした口溶けの良いクラム(内相)があり、大地の香りが待っています。

★今までに当店を掲載して頂いた雑誌★



ルンシュクレクル通信

2004.10.01 NO.1

オープン以来、沢山の皆様とお話出来る機会を持っていたことを嬉しくお話ししております。日頃頂いて下さるご質問や、少々詳しいパンの解説等でも皆様に当店のシクレクルのパンの事を知って頂ければ幸いです。店主

Q&A

Q1:天然酵母を使っているんですか?

A1:当店のパン全商品に使用しています。発祥の地、古代エジプトと同じタイプの粉と水のみで毎日種をついでいく製法です。独特の食感・風味・老化防止等の特徴があります。

Q2:「ルンシュクレクル」ってどんな意味?

A2:パリ、モンマルトンの丘にそびえ立つ「サクレクル寺院」その「サクレクル寺院」を「シュクレクル」と読み間違えたのが、きっかけです。本来「サクレクル」には「聖心」という意味。自分が選んだこの仕事に対してこういって接していきたいと思っこの名前を付けました。店名の「シュクレクル」には「豊かふじ」という意味も込められています。物やお金の豊かさではなく、ゆとりや時間という豊かさを皆様に持って頂き、また当店も提供していきたく、という思いが込められています。

盗難!!

★OPENして半年も経たないにも関わらず、表に出ている植木4コ、止め用金具3コ、イチョイバック、掃除用具などが紛失しています。悲しいことですね... 今後このような事がなければ祈ります...

人気No.2パン屋さん



シエフが修業していたパリの店は、フィガロ紙がクロワッサン、パリNO.1と評価したほどの名店です。はらりと落ちるほどの柔らかさは、噛みしめると、広がる芳醇なバターと、焼き直してお召し上がり下さい。

2水

1 同じ種類のパンでも手作りゆえに毎日微妙に出来が違いますよ! 今日、特に一番良い出来のパンをスタッフに聞くと、それであなげにも通!!

★発祥にあるテーブルと椅子★ここでパンを食べてみたい方は、どうぞお気軽にスタッフに声をかけて下さい。今はまだサービス不足ですが... 近いうちにお飲み物もご用意する予定です。お楽しみに!!

パン・ショコラ・クワール通信

2004.11.20 NO.2

長かった「夏」がようやく終わりに来たと思ったりもう冬の足音。食料が美味い季節に私共のパン屋も皆様の食卓で様々な食材・料理と共に食されているかと思ったり嬉しくなっています。さて、その「食パン」に関してですが日本人とフランス人の間には少しズレがあって「健康の為」に食パンを「食べる為」に働くフランス人という違いがあります。最近、マスコミの影響もあって安全性や栄養価等、身体に良いとされるものに過敏になつてくる人が多々みられる日本に比べ、フランスでは食パンが大好きで、食べている時間を楽しまれています。これからの時代の流れの中、私共の店・パンが皆様にどう受け入れられ、また皆様の食卓にどのようなのぼるのか... やりがいのある仕事です。

店主

パン・ド・ミ

はじめに... 店の主力商品のバゲット等を中心に工程を組んでいる為、どうしても数に限りがあり皆様には大変ご迷惑をおかけしております。申し訳ございません。

シエフが10年前、最初に入店した(当時1日400本近く売っていた)店のレシピを基本的に安全性やアレルギーといった問題を考慮し、卵・バターを排除。当店全てのパンに使用している天然酵母に、洗双糖(種々島産の漂白などをしている)を混ぜ、洗双糖(種々島産)で風味をプラスしています。粉は北海道の製粉会社の粉を使用。やさしくふくよかな風味が口の中に広がります。トースト前はふるふるフワフワ、トーストするとさっくりモチモチ。お好みで お召上がり下さい!!

おてきあがりは何日?!

8:00 バゲット・クワール・パン・ド・ミ
大きいショコラ・クワールの中には、全て焼き上がっています。

10:00 前後 パン・ド・ミ
パン・ド・ミは他のパン屋と製法が全く違う為、開店にはどうしても間に合わないんです。ごめんなさい。

10:00 デニッシュ・タルト
ガトーショコラ・タルト・フロマージュの2種類はなんと8:00にお出し出来るかも!? スタッフに聞いてみて下さい。

11:00 サンドウィッチ
ここで全てそろいます。あとにはなくなり次第、ズグズグと焼き立てが 出てきます。

パン・オ・セーグル・マティエ

長らくお待ち致しました。ライ麦のパンです。実はオーブン当初はショウケースに並んでいたのですが、あまりの反応の薄さに一度製造を中止していました。

最近、「ライ麦のパンは?」と聞かれる事も多くなり再開となりました。これからの季節、魚介類、特にカキやサーモンとの相性は抜群です。クリームチーズ、はちみつともよく合います。しかも、食べても太りにくい「低インシュリンダイエット」に有効な食品としても注目されています。

余談ですが... シエフがパリの店に馬刺めなかった頃、このソリ一人がこのパンを作り、絶賛され店の一員となったと実感した... というエピソードは有名な(?)話です。



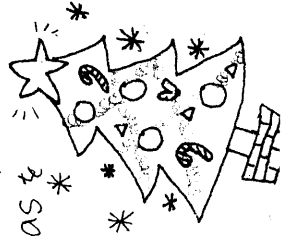
◆これが通◆

1. フーガス生地、タルト・フランバ、クワール・マティエなど、温めて食べるとパンのおいしさは倍増です。そこで、シエフは、大きなオーブンを活かしてすぐに温め直しを繰り返します。「温め直して下さい」の一言で、いつでも焼き立て同様のあつあつパンを食べられます。

2. パンの名前、フランス語で「難しい」ではないですか? でも本当は「ズグズグ簡単!!」。「パン・オ・ノア」は「ノア=くるみ、オ=中」に入っている「くるみ入り」のパンという意味なんです! もともと名前の意味を知りたい人はスタッフまで... ちゃんと名前以外のフランス語を覚えられます。

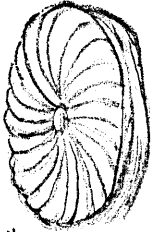
12月★Xmas★限定☆

あのシュトレンが 個数限定で シュクレールに 初登場!!
ずいぶん重くて中はしっとり。シュクレールのシュトレンと共に X'mas を待ちませんか?



Merry Christmas

ガレット・デ・ロワ



フランスでは年明けを合図にお菓子屋さんのショークースの半分を大小様々なガレット・デ・ロワが占めます。本来「フェーズ」という陶器で出来た人形を入れ、切り分けた。ガレット・デ・ロワの中にそのフェーズが入っていた人がある。その日の王様というまさに新年のお楽しみのお菓子なのです。

ル・シユクルクル通信

2005.1.10 NO.3

あけておめでとうございます。昨年は皆様に支えられ、励みされ、何とか年を越す事が出来ました。

昨年末、インターネットの All About Japan というサイトで 全国のパン店 Best 20 に選んで頂きました。今年4月の一周年を目指し、スタッフ一同 頑張り、主理人としての思いを込めて、変わらぬ 御愛顧のほど、宜しくお願い申し上げます。

アドレス <http://allabout.co.jp/gourmet/bread/> 店主
バスターン 2004 結果発表

パンドミのサイズ

1	通常	当店	通常	当店
	4枚切	6枚切	4枚切	3枚切
本	5枚切	8枚切	5枚切	4枚切
	6枚切	10枚切	6枚切	5枚切

シユクレールのパンドミは 2山で 1.5斤。だから スライスの枚数を覚えて、予約の時に にも利用して下さい。

シユ・ア・ラ・クルム



1月に登場して以来、「他のシユ」と違つてよく言われるのですが、国産の小麦と牛乳で炊いたしかりとしたシユー皮と一般的なカスタードクリームと生クリームの組み合わせではなく、カスタードクリームにバタークリームを合わせているからだと思います。シユー皮に負けない存在感を組んだ組み合わせですが、冷やしすぎると少し固まる性質があります。品質には問題ありませんが、出来るだけ早目にお召し上がり下さい。

新春 特別企画 スタッフ紹介

奈央さん (江7の妹)

◆好きなパン ◆カンピニョ、ペーザン
いつももいるのがこの妹さんです。前職は電車の車掌というちよと変わった経歴。大きな声でお店を盛り立てます。飯ばくことか、大好きなので、おいしいお話をあはれ、教えて下さいね。



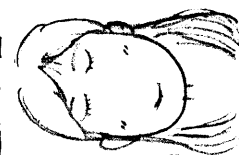
チカ 知香さん (当店のマダム)

◆好きなパン ◆バゲット、パン・オ・ザン
店頭ではなかなか会うことは出来ませんが、お店の縁の下力持ち的存在。マダムに店頭で会うたら、お祝いマダマ!



カ 美佳さん フェリー

◆好きなパン ◆好きなパン
背が高くモデルさんのようです。見かけによらず、気さくなので、どんな話しかけて下さい。みかさんは、又又子でこの美人さんか、もう一人いるんですよ!!



キリコ 樹里子さん

◆好きなパン ◆レ・サンク・デュ・アマン
将来、お菓子屋を営みたい。今は当店で、サービスを知りたく。バスターンなので、お菓子好きのお客様は是非お声をかけ下さい。



真美さん (マダムの妹)

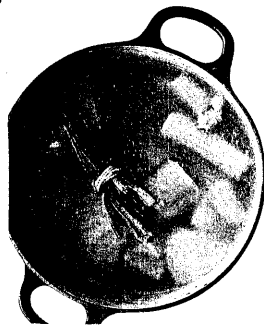
◆好きなパン ◆1アールザン、クレム・オ・ブール
オープン当店で、まみさんが1月中旬よりシユクレールに戻ってきます! また、宜しくお願ひします。



ショウリン・オ・ポム

「スリッパ」という意味のショリン。
りんごのピュールを(ばんだい)いわゆる
アップルパイです。当店ではクロワッサンの
倍量のバターを 倍の折り数で折り
込んでいます。よくある「パリパリ」の
パイ生地とは違う「ハラハラ」と崩れ
ゆくパイ、そして立ち上るバターの香り。
その後現れる甘酸っぱいりんごの
ピュール。想像した(だけ)でも おいし
そうですね。オーブントースターで温め
てから バニラアイスを添えて 食べて
みるのも おいしいですよ!

食卓にパンを...



簡単レシピ ポトフ

第1回 野菜たっぷり

Pot-au-feu

- 木材料 3人分
- ・ 鶏(骨付き) 300g
 - ・ 水 800cc
 - ・ 玉ねぎ 1/2個
 - ・ にんじん 90g
 - ・ セロリ 30cm
 - ・ ポワロー(太) 1/2本
- ★ ブーケガルニ
- ・ ローリエ 2枚
 - ・ パセリの茎 3本
 - ・ タム 3~4枚
 - ・ ポワローの葉 10cm (なければ長ねぎ)
- ※ なければ長ねぎの
白い部分1本分を代用

Point

1. 骨つきも肉を使う→煮込んでパサつきにくく、だしがよく出る。
2. 蓋をしない→濁りや味

ル・シユクルクル通信

2005.2.5 NO.4

ほんの1ヶ月前、正月休みを頂いたのが、嘘のように「あっ」という間に1月が過ぎ、休めたはずの身体もすでにハロハロになってしまいました(笑)
暖冬だったり、強烈な寒波が来たり...。皆様もお身体こわされたりしてませんか? 皆様もさして、2月です。暦のうえでは春も言われ、シュクレールにも春を告げるパン達が、ちらほら顔を出し始めます。夕分、また「あっ」という間に過ぎてしまうだろう「2月」を何とか元気に乗りきりたいものですね。

店主

パン・トスカナ

ある日、あるお客様から「パネ・トスカナありませぬよね?」と言われたのが、きっかりかきました。聞くも腎臓が悪いらしく、パンはすくお好きなのですが、塩分が摂れないとの事。パネ・トスカナとは、イタリア、トスカナ地方の塩を使わないパンなので、正直、マニアックすぎて一度お断りしたのですが、事情も事情ですし、いつまでも待ちますので...との熱意におされ、月に2度程ですが作るようにいたしました。塩を使わないと味がぼけるので、その分粉の選択、製法と、いつも以上に気を使っています。その結果、「おっ!」と思うほど優しく粉の風味、漂うパンとなりました。初めて店頭に並んだ日に、トスカナに住んでおられた方が、たまたま来店され「あ、懐かしい」とおっしゃられたのは、おもしろい偶然でした。

FAXでお取り置き

「予約したいけど、名前がわからない!」
「1,2個だと電話にくい...」
そんな声にお答えして、注文用紙&一覽表を作りました。卵・乳製品が入っているか入っていないか、気になるお客様もご利用下さい。注文用紙・一覽表は、FAXかお電話で!!
お取り置き・ご予約はFAXかお電話で!!

★祝 一周年★

ル・シュクレ・クール

通信

2005.4.1 NO.5

早いもので、今月17日は、当店の誕生日。皆様に支えられ、励まされ、1年という歴史を刻むことが出来ました。沢山の方との出会いがあり、会話が、その中で少しずつ成長させて頂いたお客様に、お礼申し上げます。沢山の不安を抱いたスタートでした。私自身、初めての郊外立地、決いて入りやすいとは言えない店構え、関西ではまだ珍しい対面販売。そして何より、めんパン、メロンパン等を置かなくていいという事には、最後の最後まで悩みました。しかし、その不安の全てに私の強い思いが込められ、そのどれもこの店には外すことが出来ない要素であった事、この1年を通して、少しでも感じて頂けていければ幸いです。

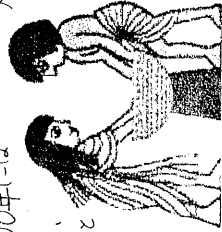
昨年はOPENしたばかりで、わがままに気がまきました。いつも来て下さっていたあなたの方、週末はかかさが来下さ、いたあなた夫婦...。そういう方達が引越されるのは、仕方のない事ですが、とても淋しい事です。でも、そのお返しに、『何が一番辛い』このパンが食べられなくなるのが辛い』と言った頂き、感無量でした。そんなお客様に、困まれている喜びを感じながら、これら2年、3年と私達は、この土地で、変わらぬスタイルで、変わらぬパンを作り続け、またいつかの再会の時に変わらぬ思いを届けられるよう、ゆくり、2年目へと歩を進め、スタッフ一同、頑張っていると思っております。小さな店に、いたらぬ点も、タマあるかと思いますが、宜しくお願致します。

店主

◆◆パンのお話◆◆

1 パンの歴史

小麦を練って発酵させて焼き上げる。この製法は遠く昔、紀元前4000年のエジプトで行われていたんですよ。これにそのまま焼き上げた生地を、焼いてみると、とてもおいしく発酵した小麦は、焼くとおいしく、と気づいたのが、パンの始まりでは...と言われています。当店の今僕を水で起こし、それに水と小麦粉で培養する自家製酵母は、古代エジプトの製法を再現したものなんです。その後、パンはギリシャへ伝わり、紀元前2000年には、きといたパン屋さんがあつたんです。その時代の職人の地位は、とても高く、「聖職」とされていたんですよ。日本には、戦国時代に鉄砲やキリスト教と共に伝えられたとされています。パンは、古代から人々に愛され続けてきた食べ物ですが、日本での歴史はまだまだ浅いんです。日本のパンの歴史を、シュクレクールと共に刻んでいきましょう！



古代エジプトのパンづくり

4/16・17の2日間 (土) (日)

ハード系のみ 20%OFF

開店1周年を記念して 4/16(土) 4/17(日)の2日間 ハード系のみ(印のある商品) 20%OFFさせて頂きます。詳しくは スタッフまで...

2 おいしいパンの食べ方

※もうすでにご存知かもしれませんが、ここでもう一度お知らせいたします。

point

13 トースターは温めておく

トースターが冷たいままいきなりパンを入れると、温度が上がっていく間に、パンの水分が蒸んでおいしく焼けません。ハード系は、焼く前に霧吹きをすらすらに、おいしく焼けます。

point

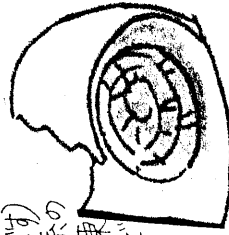
23 保存は必ず冷凍庫で

パンが苦手とする温度は0℃~10℃(老化が進みやすい)なので、冷蔵庫は厳禁です！ 残ってしまった食パン、ハード系のパンは一口大に切って、迷わず冷凍庫へ...。食べる時は凍ったままトースターへ。表面がこんがりキツネ色になれば、中まで焼き上がっています。

point

33 アルミホイルを活用

クロワッサン生地などは再加熱すると焦いやすいもの。そこで、パンに直接熱があたらないようアルミホイルでくるんで、焼く上手に温められます。ただし、空気の逃げ道を作るように、ゆるく包むのがコツです。又、火のまわりが均等ではなく、焼きむらが出ると、トースターの“くぜ”の調整にもアルミホイルが活躍します。



最近、前置きが長いので今回は手短かにいかせて頂きます(笑)
先日まで、がらにもなくうちの店も忙しくパンがなくなったりやむなく閉店とさせて頂くこと。また、わざわざ来て頂いた方にお目当てのパンを買って頂くことが出来なかつたり、裏口ともしがたい状態になつてゐる事も事実です。①
当店は、なくなつたからと言ってすぐに追加したり出来る製法ではないことをお客様にも理解して頂きたく、今回は当店の製造工程を簡単に紹介させていただきます。

ところで、うちねたで申し訳ありませんが、当店のオーブン時から毎日店頭に立ち続け、店を盛り立ててくれた私の妹(嫁)とよく間違われまふが...)が、今月14日を最後に告げる事になりました。結婚退職です。本人もお客様と接することが出来なくなる事、本当に寂しがっております。もし、どのスタッフがおわかりになられまふたら、一言おめでどうと声掛けてや、頂けませんでしょうか? シェフとしては、兄としてのお願いで申し訳ありませんが、最後にこの場をかりて「本当に、有難う。ご苦労様でした」と感謝の気持ちを込めて言わせて下さい。

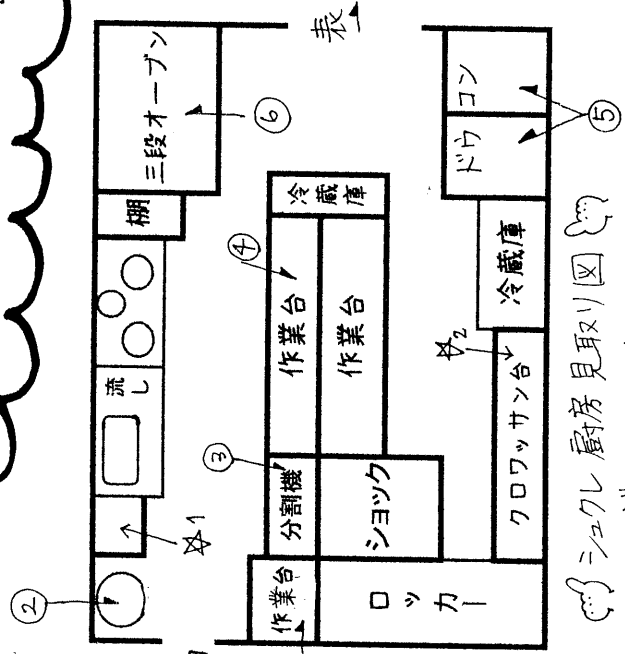
店主

シュクレのパンが出来るまで

簡単な

工程

紹介



表

シュクレ 厨房見取り図

- ★1: ルヴァンフェルメント。
当店の製法の中核をこなす液状天然酵母培養マシン。
当店のパン全てに使われています。
- ★2: 閉店後、シェフいわく「鶴の恩返し」のつうのように(笑)部屋に閉じ込めて毎日100~200個のクロワッサンが作られています。
作業は深夜まで 続くことも...

- ① 言量: 何種類もの粉をブレンドしてイメージのパンを作ります。10以上の生地の種類があるのでは、仕込みも大変です。
- ② ミキシング: ここで生地をこねあげます。全工程で最も神経を使う仕事です。
- ③ 分割) 1日800~1000個以上のパンを
- ④ 成形) 毎日2人で分割、成形しています。
- ⑤ トロコンディショナー: ここが熟成室です。
約8~16時間かけてゆっくりゆくり醗酵させていきます。ここで天然酵母母が頑張ってくれている訳です。
- ⑥ 焼く: 言量から醗酵まで、およそ24時間。やっと、お店にパンが並びます。

パンの紹介

後編

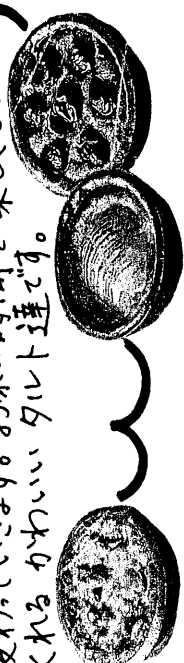
サイズが2倍になって、しぼく経ちますが、同じ生地でも大きさが変われば、食感も変わることを楽しんで頂いているお客様も多いため、こちらも喜んでおります。独特の食感もより一層際立ち、クレオパトラも好んだと言われる美的オイル、エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルをふんだんに練り込んだ、香り高いパン。シャバタ。これからもどうぞ宜しくお願い致します。

夏期限定どくどく登場 暑い夏にぴったり!!

- ①...フィセル・スエッド... パン、マングロー、パピヤ、オレンジ、アップル、パッションフルーツなど南国の香り漂うパン
- ②...パン・オ・ザルグ... アンチョビとワカメを練り込んだ、磯の香りたっぷりな、さっぱりとしたパン
- ③...ラタトゥイユ... 旬の夏野菜(ズッキーニ、ナス、パプリカなど)をトマトソースで煮込んだものを包み込んだパン。

Tartelette

正確には当店のサイズは「タルトレット」(小さいタルト)と呼ばれています。フランスのパン屋さんでは必ずと言っていいほど置かれています。製菓学校でも、日本ではいわゆるスポンジ生地などから教わるのに対し、フランスではこのタルトから教わります。タルト生地とこのアパレイユの異素材の融合、これこそがフランス菓子の第1歩という言及です。当店のタルトは常時5種。季節によっても変わっていきます。お茶の時間を楽しくくれるかわいいたルト達です。



ル・シユクレ・ワール

2005.7.3 NO.8

TEL:FAX 6384-7901

通信

じめじめ うっとうしい季節ですが、皆様体調崩されてませんか？
あれ?! 気のせいか、ご来店の足が遠のいていませんか?(笑) 仕方ないですね。何せ、この暑さ。私も朝のオーブンは汗タラタラ流しながら、しかし爽やかに(笑)頑張っております。また、皆様の足が遠のいている間に(しつこい?!) 当店のスタッフがかたなり入れ替わっています。ベテラン勢が抜け、フレッシュな点もございいますが、フレッシュな顔ぶれが皆様をお待ち致しております。

店主

開催決定!!

ツールド・シユクレワール

昨年 ご好評を頂きました「ツールド・シユクレワール」今年もやります!!

ご存知の方もたいかと思いますが、当店のパンの生地は全部で 約10種。
バゲットやクロワッサン、ブリオッシュ などなど...
皆さんは もういろんな生地を食べて頂きたいのか? シユクレワールでは皆様に 色々パンを食べて頂きたく 恒例のスタンプカードを ご用意致しました。
いつも ついつい 同じパン(ばかり...) という方は、この機会に 是非 いろんなパン(生地)を食べ比べてみて下さい。

◆ 実施期間

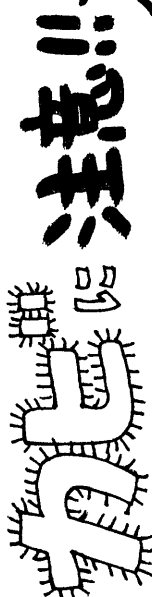
2005年 7月4日(月) ~ 8月31日(水)

◆ カード有効期限

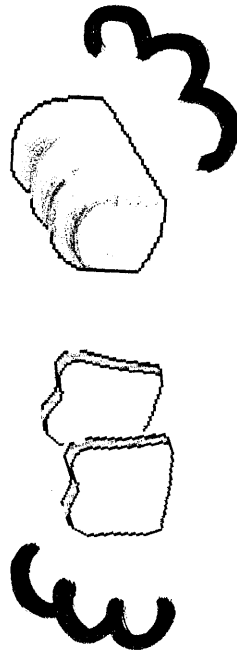
2005年 9月30日(金) まで

(内容)

- ・カードに書いてあるパンを買ってスタンプを集めよう!
 - ・全部集まったら次のお買物で **10%引き**
 - ・本枠の中(半分)でも **5%引き**
 - ・期間中 何度でも 参加 OK です。
- どのパン? 何の生地? など わからないう事は お気軽にスタッフまで...

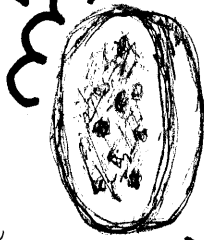


うっとうしい梅雨の時期は 湿気とカビで憂うつな季節ですね。一般に 4人家族が生活していると 1日で 5リットルの水分が蒸発するんです。そんな中に パンを放置しておいては、いくら当店のパンが日持ちが良い(全てのパンに 自家製液状酵母を使用している為、生地の酸性度が上がり菌が繁殖しづらくしているから)と言っても さすがに 心配です。当日 もしくは翌日に 食べきれない分は すみやかに 冷凍庫へ。食べる時は そのまま 熱したオーブントースター...。これで 安心!!



Quiche (キッシュ)

フランス・アルザス地方の伝統料理です。パイ生地の中に色々な具材を詰めて焼いたもので、知前の由来はドイツ語のケーキからとられています。石窯に見た目はおかしなようですね。中でもベーコンを使ったロレーヌ地方の「キッシュ・ロレーヌ」は有名です。当店でも大変人気です！日本ではまだまだ置いていないところも少ないので是非食べてみて下さい



ル・シユクレ・ワール

通信

2005.8.7 NO.9 TEL:FAX 6384-7901

「去年、こんなに暑かったっけ？」と毎年言うような気がするこの時期ですが、皆様お変わりありませんか？……の様なタラタラとした挨拶も今日もしてしまっているところでした。

もちろん7月に続いて当たり前のように暑い8月ですが、暑い暑いとは一旦やめて考えてみませんか？「戦争」とは？「平和」とは？年に1回でもいいです。難しく考えなくてもいいじゃないですか。異国のパンをおいしく食べられること、恋愛や勉強が出来ること、家族共に暮らせること、いつでも電気がつくこと、水が出ること、当たり前になっていることを今日だけでも幸せと思っ下さい。そしてこれらの「当たり前」が全て奪われてしまふこと、友達と恋人と子供達と愛する人と大切な人と少しの時間考えてみませんか？日頃、フランスの精神性のものに、フランスに思いをはせながら皆様にフランスの食文化を知って頂きたく、頑張ってお届けしますが、今日だけは日本人であることを再認識し、日本人であることを誇りに思い「平和」を噛みしめながらパンを焼きます……。

店主

パンと PAIN(?)

何故か最近スタッフにもよく説明することがタタかったので、今回取り上げさせて頂きます。日頃なにげなく使ってます「パン」という言葉、英語では「Bread(ブレッド)」。そうです「パン」はフランス語なんですわ。しかし、皆様が使う「パン」は、とても範囲が広く、例えば菓子パンも「パン」、食パンも「パン」、クロワッサンやバゲットも全部「パン」ですよ。しかし、本国フランスで「PAIN」が指すのは、食事を供うパンのこと、例えば当店でいいすとバゲットやセーブル、セシアル、コンフレ……あれ、?! ではクロワッサンやブリオッシュ等の甘い朝食やおやつになるようなものは「パン」じゃないの？と思われませんか？これらのパン、主に砂糖や卵を多く使用したパンは、総称として「グイェノワズリー」と呼ばれるのです。このグイェノワズリーに関してはまた次回ご説明するとして、どうですか？

シユクレ・ワールの夏休み

昨年はお盆にとらせて頂きましたが、皆様のお盆休みとも重なり、「実家に持って行ったかった」「みんな帰ってくるので、食べさせたい」「等の有難いお言葉を頂きましたので、今回試行的にお盆からずらしてお休みを頂くと思っております。

逆に周りの人が、いなくなる可能性もあり(笑)生産量も少なくなるかと予想されます。また、数量をご希望の際には、お電話またはFAXでのご予約をお待ち致しております。

8/17(水)～25(木) お盆休み

8月の店休日は…

3(水)・4(木)・11(木)・17(水)・25(木)

