

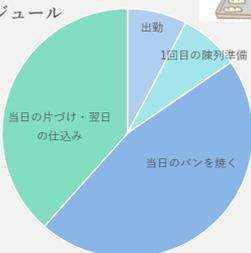
パン工房の秘密



パン作りの一日



スケジュール



8:00-8:30	出勤
9:00	1回目のパン焼き上がり
10:00	1回目並べる
10:00-12:00	当日分のパン焼く
13:00	最終便を並べる
13:00-15:30	当日の洗い物・翌日の仕込み

- 従業員3名で回しています。
- 焼き上がりから並べるまでに時間が空いている理由は「コロナで大変になったこと」を参照してください！

パン作りの工程

今回ご紹介するのは、下の2品です！

QRコードを読み取って動画を見てみてください！

チュロス



ベーコンポテトドッグ



パン工房スタッフの おすすめパン



岩川さん 塩バターパン

福田さん はちみつバターパン

ベーコンポテトドッグ

定番商品！



シンプルが一番！
ずっと作り続けて
いる一品です。

コロナで大変になったこと

もともとは焼き立てをそのまま提供していた

↓
コロナになったことで衛生管理のため袋づめを行うことに

↓
冷ましてからパンを入れないと水蒸気で持ちが悪くなる

↓
そのせいで出来立てのパンを提供できない！



学生へのメッセージ

ベーコンポテトパンは
ツルツと滑りやすいから
落とさないように注意して！

お腹が空いたら工房
のパンを食べてね

コロナが収束したら
焼き立てパンを食べて
欲しい

味の感想を教えてください

スタッフさんはとても
温かくて優しい方々に
学生のことを考えてく
ださっているのが伝
わってきました

最新情報

- 現在、新商品あわせて10種類のパンを販売中！
- 新作のパンは毎月3,4品発売
人気が出ればレギュラー化も・・・？
- 新作のパンなど最新情報はTwitterで！
<https://twitter.com/jwuCoopMejiro?s=06>

