

住まいのおしゃべり広場

第82号

2023年6月 発行

末政建設株式会社

目次

1. 街角ウオッチング
オープン！「ぴんぼんぱん」
2. 完成が楽しみ『チャコの家』
3. 本当にあった怖い話
4. ・ コーヒーの淹れ方教室
・ 知っ得情報

< 備えあれば憂いなし >

今年福井では6月11日に梅雨入りしたと発表がありました。平年並みという事で7月過ぎまでは雨が多くなりそうです。

日本の四季で梅雨や夏日は風情の一つなので楽しみたいのですが、今年の夏は、エルニーニョ現象が発生する可能性が高く猛暑になる予想も出ていて、ゲリラ豪雨や猛暑日が長かったり、地震が多いのが心配です。

災害は忘れた頃に訪れます。備えてあれば安心ですので、防災グッズ等の準備は万全にしておきましょう。（専務）



街角ウオッチング



リニューアルオープン!

心と体が
ほっとする

グルテンフリー野菜のパン

ぴんぼんぱん

福井県坂井市坂井町長屋19-27
080-2391-0747
(受付時間 9:00~17:00)
営業日：金・土・日
営業時間：10:00~18:00

6月9日(金)、坂井市坂井町長屋にパン屋さん「ぴんぼんぱん」がリニューアルオープンしました。以前、本誌80号でご紹介しましたが、建替え工事が今春に無事終わり、準備期間を経てオープンとなりました。前店舗より3倍程度の大きさになり、厨房も広くなり「出来る事が多くなった」と喜ぶ代表の小林志穂里さん。

「ぴんぼんぱん」の目玉商品は、100%生米を使ったグルテンフリーの野菜パンで、米は、コシヒカリ、あきさかり、こしのリゾットの3種類に地元の野菜を取り入れ、卵、牛乳、蕎麦小麦、エビ、カニ、落花生の7種を全く使わないノンアレルギーの食材で製造しています。メニューは14種類のパンにポン菓子とスープを揃え、価格は¥200~¥650の販売価格になっています。営業日は金、土、日曜日の10時~18時で週末だけの営業になりますが、店舗内厨房で随時作りながら、商品を切らさないようにしていくそうです。

また、平日にはこの店を拠点に福井県立大学と地産地消の共同研究をしながら、米パンを作りインターネット販売もしていくようです。

以前の常連さんも、そうでない方も、メニューが全て新しくなった「ぴんぼんぱん」の体に優しい(腸と心がほっとする)米パンはいかがでしょうか？



厨房で調理中の小林様



店頭
ショーケース



ポン菓子製造機

< 新商品の一部をご紹介 >

