

あすなろ

謝祭価質 子パ バ場] を格 当 0 \exists ンの ラントで ン類は全品 ガー 日 頃 れ の感謝 安で販 と駐 1 は 格で提供しました。 製造にあ 利 とカツサンド 日 用 車 売しました。 者、 は、 喫茶ある を込 場 内 たり、 職員全員 とうや湖 でパンと 額 8 て、 ŧ 駐 緑 感 車 菓

| 班も朝 早くからテン

> し駐 1 車 場 設 内 も華やかになりま 花の 搬入をし 7

に、時間、一点 した。 りやの パンの 生 つ 担 全員 当に 間に間に合わせるためで、工房以外でもとうやけ、パンの袋入れなけ、パンの袋入れなけ、パンの袋入れないがあります。 生 懸命 作りました。

客さんご くさ た。 湖にバ花 いく人が多かったです。常 いつもよりたくさん買って 7 バー ちから笑顔 いました。 開 のお客さんもたくさん来 開店 お目当てのパ 店時間が近づくと、 やカツサンド、とうや ガー が集まり始め、 0) 時間になると、 お が売れ 客さんが来店 半額と聞くと な ハンを買 7 7 いまし した面 す た お ま で つ

花を買い求めるお客さん



掛 二ユ ます 5月から販売しています。 てく までの天然酵母食パンをリ ル けら 年 北海道産小麦ゆめちから この時 ヴァン食パン」] n 13 売れ 7 れ アルした食 ることが増えてき 度 いるお客さんも多 行きの良かった 期になると声 0 感 数種類をブ 謝 祭 パンで、 は、 を 覚 ゲ 今 え

> 深味に とり 酵母が生きているように 味 変化をもたらし、より わ 間 いになります。 ?経過 ヴァ かな するととも ン 当た 天 / 然 酵 り つ

今は自信を持って長い試作期間を ことが出来ています。 5 ては不安もあ 14 以 リニューアルにあたっ 年 あ 前 間 すなろを開設してか 作期間を要し 0) 天 販売してきまし 然酵 りま て販売する 母 し 食 た分、 たが、 パン

か こともなかったことがなつ 当初はパンの生地に へ的 を んく思 の対応的にも向 重 利 ねてきたことで、 用者もパン作りの います。 上し、 も可能です。 新しいもの 触れた 開設 技術 経験

れたらと思ってたちへ普段のi 7 パ イ 会う センター ま 謝 機会も多いと思 す 祭を通して 員 緑化事 あ すなろは、 ています。 感謝を伝えら 民 利 事業を行 0 町 人たち 民 用 いま 0) 製 デ 人 つ

を主

一体として、

りとした力

強

11

食

以感が特

近んだ香 ンド

りと弾力感 た小麦粉

を

使

らい ら幸いです。 と (支援員 つ 温 て、 か いく見 17 まち 洞 長澤 爺 守ってくれ で 湖 す。 町 千 は 津 これ 子 住 2 ょ か

役員に選任につ 7

また、 さ 0 れ 0 伴う理 選定を行いました。 とおり 会 和 理 同 が 元 事 開 日 年 長および常務理 事 催 6 選 理事会が開 およ さ 任 月 れ、 20 しま \exists 監 任 L 事 期 定 催 を 満 時

する から 監 理 理 理 理 常 理 F 務理事 会計 期 選 事 任 する 年 後 令 2年 度 和 加賀谷 村上 上埜 八木 高橋 工藤 木村 夏目 へのうち 元 年 時 橋 内に終了 6 二郎 與市 芳秀 僚男 月20日 真由 夫 終の 美