



YC(読売新聞販売店)がお届けする

チラシ・ポスティング便

親展

「新聞は読まないけれど、折込チラシは欲しい」という皆様のために
く毎週無料>で、お住まいの地域の情報や最新トレンドをお届け



配布に関するお問い合わせは

ヨミレター事務局

大阪市北区野崎町5-9 読売大阪ビル7F (株)読売内

【受付時間】月～土(日・祝日除く) 10:00～17:00

TEL 0120-49-4343

ヨクヨミヨミ

クーポン

使用不可

※匠72食パンが品切れの場合は店内の食パンを100円引きします。
(有効期限:2023年6月末)

お近くの
メサベルテはこちら



メサベルテの味が
おうちで楽しめる、
通販サイトはこちら



Vol.12 Josssee

新発売
匠72食パン
486円(税込)
※490円(税別)

「はっしん」
どこからともなくパンの良い香り...
昔で人気のパン屋・メサベルテで
新しい食パンが発売されるらしいので...
その秘密に迫るべく、大人の
社会見学に行ってきました!



匠72食パンとは...?

特徴を3つにまとめてみた!

- 1 ヨーグルト6個分の乳酸菌。
→パンの耳がやわらかい秘訣!
- 2 イースト菌は使用せず、天然酵母菌を使用!
- 3 豆乳が入っているから、風味が豊か!



戸田 直樹

とある展示会をきっかけに、
特徴のあるパンを作ろうと考えました。
焼き窯を複数試すなど、数々の試行錯誤を
重ねることに苦勞しました。
開発に3か月の期間を要した自信作です!

僕がメサベルテの
モデルです!



だから
72時間かけて
できあがるんだね!

匠72食パンが出来上がるまで



1 天然酵母で種を作る



2 天然酵母種で中種を作る



3 専用の機械で捏ね上げ



4 冷蔵発酵したのち、発酵



5 固定窯で上下から熱を加えて、
耳を薄く焼き上げます

王道の オススメ!



匠食パン(税込292円)



究極のカレーパン(税込222円)



究極のカスタード
クリームパン(税込211円)