

## ホームメイド協会のパン講師が手作りした逸品 日本初! 「米粉入り天然酵母シュトーレン」を販売 40個限定で11月16日(月)から受付開始

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)では、全国120教室を展開する、手づくり総合教室「ホームメイド協会」を運営しております。このたび、当協会では「サンリッチ工房 天然酵母パン販売」事業の一環として、「米粉入り天然酵母シュトーレン」を40個限定で販売いたします。

「サンリッチ工房 天然酵母パン販売」では、月替わりのパン数種を限定注文販売形式にてお届けしております。今回販売する「米粉入り天然酵母シュトーレン」は、昨年12月に販売しご好評いただいたものを、さらに米粉を使って当協会ならではのアレンジを加えたものです。ホームメイド協会でしか味わえないシュトーレンを、クリスマスシーズンにあわせお届けします。

### 「シュトーレン」とは?

「シュトーレン」はドイツのクリスマス菓子で、ドライフルーツのたくさん入ったパンの一種です。ドイツの家庭では3日から数ヶ月にわたって熟成させたものを、クリスマスを待つ4週間の期間であるアドヴェントの各週末に薄く切って食べる習わしがあります。

### 「米粉入り天然酵母シュトーレン」について

今回、販売するシュトーレンは日本で初めて「米粉」を用いたもので、独特のモチリとした食感があります。

ホームメイド協会にてパン作りを指導している講師たちが材料を吟味し、ドライフルーツの糖度とPHのバランスを自身の味覚で調整して焼き上げました。また、酵母はドライフルーツからおこした天然酵母種を用いているため、奥深い優しい風味も特長です。販売個数は限定40個(\*)で、先着順での受付となります。



\*12月9日(水)発送分、12月16日(水)発送分、各日限定20個の販売となります。

## 「米粉入り天然酵母シュトーレン」について

### 商品代金

一般価格/4,800 円 会員価格/4,000 円 (消費税込み)

### 注文受付期間、および販売数量

2009 年 11 月 16 日(月)～ 先着順にて受付。

12 月 9 日(水)発送分、12 月 16 日(水)発送分、それぞれ限定 20 個の販売となります。

### 商品の注文および購入方法について

注文は完全予約制となります。下記の URL のサイトのダウンロードボタンより注文用紙をプリントアウトし、必要事項をご記入の上 FAX にてお申し込み下さい。

なお、申込数は 1 回のご注文でお 1 人様、合計 2 個までとさせていただきます。

### 「米粉入り天然酵母シュトーレン」ご注文のページ

[http://www.homemade.co.jp/new\\_yst.htm](http://www.homemade.co.jp/new_yst.htm)

**受付 FAX 番号            03-3276-0567**

### 商品代金および配送料金について

お支払いはすべて代引きとさせていただきます(代引き手数料、別途 315～420 円)。

送料は国内に限り弊社が負担させていただきます。

### ホームメイド協会について

～毎年約 2 万人生徒が増加中 受講者延べ人数は 70 万人超～

ホームメイド協会は、全国に 120 箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。

1973 年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。