

シュトーレンの購入方法

- ①店舗へ予約する・・・確実に購入できる方法です。ただし予約数に限りがあります。予約方法は以下の各店舗の連絡先をお願いします。
- ②当日購入する・・・販売数に限りがあります。予約販売のみの店舗があります。ご確認の上ご来場下さい。

シュトーレンの紹介とご予約方法

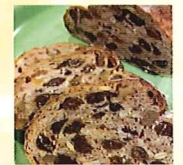


長野県産の小麦粉と、何年もかけ継いでいるサワードゥ、豆乳&豆乳バターをベースにした生地に、ラム酒に漬けこんだオーガニックドライフルーツ各種、オーガニックのナッツ&スパイスをたっぷり加えて作った、ヴィーガンシュトーレンです。【予約】@ ishigamapanharu



長野県産小麦にKOMUGI365の全粒粉を加えて、果物からおこした自家製酵母で、香り良く仕上げました。豊かなフルーツの香り・甘みを楽しむヴィーガンシュトーレンです。

【予約】✉ slowcafemahalo@gmail.com



木まま屋シュトーレン2022/約15cmサイズ

干し柿やりんご、いちじくなど信州産の食材をより使用したシュトーレンをご用意致します。マルシェでは予約のみの販売とさせていただきます(限定10個)。

【予約】✉ kimamaya1979@gmail.comか09080931570



季節の柚子酵母のシュトーレン。

ほのかに香る柚子は、クリスマスはもちろん冬至やお正月のお供にもぴったりです。ミニサイズあり。

【予約】@ panya_muginoe



北海道産キタノカオリ使用。和田龍さんの美味しい酒粕にムクノモリ果樹園さんのナガノパープルをじっくり漬け込み、デーツ、ドライいちじく、スパイス、ナッツ達をたっぷり加えて焼き上げる贅沢なシュトーレン。スパイシーで芳醇な香りをお楽しみ下さい。【予約】@ litenbakery or 電話



自家製素材をふだんに使った、まるで自慢のシュトーレン。酵母、栗の渋皮煮、金柑の甘露煮、花豆の甘煮、ドライフルーツ(キウイ、りんご、ブルーベリー、杏など信州産フルーツ)、これらすべて自家製です。

【予約】@ bakerymaruta or ✉ bakerymaruta@gmail.com



自家栽培スペルト小麦を配合した自家製酵母仕込みのシュトーレン。有機ドライフルーツ&ナッツのフルーツシュトーレン(予約可)と、自家製栗の渋皮煮がごろっと入った栗とチョコのシュトーレン(予約不可)を販売します。

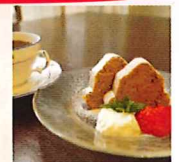
【予約】@ hitokitobakery



Matsumotopan

マルシェ当日はキャラメルナッツのシュトーレン、チョコレートとオレンジのシュトーレンを販売します。いずれも予約可能です。クグロフ、パネトトーネもお持ちします。

【予約】@ matsumotopan2018



[木まま屋による委託販売]



Hinatado Bakery

自家製酵母を使用し、3種類の有機ナッツと2種の有機レーズン・有機クランベリー・有機いちじくを自家製梅酒に1ヶ月以上漬け込み生地にたっぷり入れた贅沢なシュトーレン。

【予約】@ hinatadobakery or ✉ bakery@hinatado.jp



[木まま屋による委託販売]



hibinopan.& 山文

国産小麦と自家製レーズン酵母でお作りした生地にシナモン・ナツメグなどのスパイスを効かせラム漬けたクランベリー・レーズンなどのドライフルーツと胡桃・栗の渋皮煮が入った豆乳仕立てのシュトーレンです。

【予約】@ hibinopan.yamabun or ✉ hibinopan.yamabun@gmail.com

