



Coconut Dream

Gluten, Egg, Dairy, Soy and
Refined Sugar Free Sweets

Special Sourdough Bread

満月・新月のサワードブレッド



満月ブレッドのテーマは「スパイス＆フルーツ」

体をあたためリラックスできるようなスパイスや、甘さや酸味、栄養素などのパワーがギュッと凝縮されたドライフルーツ、満月の特別な夜にふさわしく少し贅沢感を感じられるパワフルな食材などを合わせました。

スパイスの中にふわっと甘いバニラの香りやピリッとスパイシーなピンクペッパーがアクセントになっています。香りや食感を楽しむためにまずはそのままトーストして食べていただくのがオススメです。

新月ブレッドのテーマは「ハーブ＆シード」

デトックス作用のあるフェネルシードやクミンシード、月の満ち欠けに伴って栽培・収穫された有機ハーブのブレンド、「新しいスタート・再生」を意味する種(かぼちゃ・ひまわり)、その他ラベンダーやオババパウダーなどの少し神秘的な食材を合わせました。

ハーブやシードのスッキリとした香りとプチプチとした食感がアクセントになり、そのままでもお食事と合わせても楽しめるパンです。

毎月満月・新月の夜にサワード種を発酵させて特別にブレンドした材料で焼き上げるスペシャルサワードブレッドです。

無農薬の国産玄米粉や全粒のソルガム粉をベースに、オーガニック食材やスーパーフード、宮古島の満月・新月の福塩、バイオダイナミック農法に基づき栽培・収穫されたハーブなど厳選された材料のみをセレクトしました。

長時間発酵させたサワード種以外には市販の酵母は一切使わず、じっくりと時間をかけてひとつずつ大切に焼き上げます。サワードブレッド独特の風味と、外はバリッと中はしっとりとした食感をお楽しみいただけます。また、サワードブレッドの特徴として血糖値を上げにくく消化も良いので毎日食べても胃にもたれず、たっぷりの風味と食感で少量でも満足感を感じられます。

受け取ったみなさまが月の満ち欠けのリズムを感じながら、食材への感謝の気持ちや、ワクワク幸せな気持ちを分け合い、五感で楽しめるパンになればと願っています。



原材料:満月ブレッド

無農薬玄米粉、全粒ソルガム粉、タピオカ粉、国産みかん、有機クランベリー、有機いちぢく、有機カカオニブ、有機モラセス、サイリウムハスク、有機フラックスシード、有機シナモンパウダー、有機ジンジャーパウダー、有機カルダモンパウダー、有機クローブパウダー、マダガスカルバニラ、マダガスカルピンクペッパー、宮古島の満月の塩

ホールサイズのみ 約450g
¥1500(税別)



原材料:新月ブレッド

無農薬玄米粉、全粒ソルガム粉、タピオカ粉、有機パンキンシード、有機サンフラワーシード、バオバブパウダー、有機フェネルシード、有機クミンシード、有機トライカラーキノワ、有機ラベンダー、国産林檎蜂蜜、サイリウムハスク、有機フラックスシード、有機ハーブミックス、宮古島の新月の塩

ホールサイズのみ 約450g
¥1500(税別)



リピーターズスペシャル

毎月楽しみにしてくださる方のために、リピーターの方は2ヶ月目から10%OFF! (連続月のリピートのみ・新月が満月のいずれかでOK。間隔が空いてもまた2ヶ月目から有効)

さらに連続月購入以外の全リピートの方にもスペシャルプレゼントをご用意しています。オンラインショップ利用の方は備考欄にて、店頭にてリピート特典を受けたい方は購入時にお知らせください。



満月ブレッドおすすめのお召し上がり方

こんがりトーストしてココナツオイルでストレート紅茶やバニラティーと。少し贅沢にグラスフェッドバターやトリュフオイルを塗っても良く合います。カマンベールやゴルゴンゾーラなど少しクセのあるソフトなチーズと合わせてワインと一緒に。上質のビターチョコをのせて半分溶けた頃に食べれば満足感の高いおやつに。



保存方法

2~3日は常温で乾かないように保管しながらその都度スライス、トーストしてお召し上がりください。食べきれない場合は全てスライスして平らに並べて冷凍しておけば、その都度取り出して冷凍のままトーストしてお召し上がりいただけます。

* 焼き上がり当日はクラストが固くカットしにくいですが、翌日はしっかりとってカットしやすくなります。



新月ブレッドおすすめのお召し上がり方

風味の良いオリーブオイルやフレーバーオイル(レモン、ハーブなど)、はちみつやクリームチーズ、チェダーやゴーダチーズを合わせて、ハーブティーやスパークリングワインと一緒に。カレーやサラダなどのお料理とも相性が良いです。甘いおやつとして食べたい時は煮りんごや甘さ控え目の柑橘類のマーマレードなどを乗せてみてください。



販売日と購入方法

毎月満月/新月の夜(とその前後)に発酵を始め、焼き上げます。焼き上がりの目安はお昼の12時~15時くらいの間です。

・満月/新月が火~土曜日の場合

翌日の午後に店頭販売。オンラインショップの発送は翌々日から。

・満月/新月が日・月曜日の場合

定休日のため店頭販売は予約受け渡しのみ。事前にメールでお問い合わせください。オンラインショップの発送は翌々日から。

数量限定の為、オンラインショップではお早めにご注文いただけます。売り切れ、またはその月の満月/新月の5日前より SOLD OUT となりカートに追加できなくなります。

満月/新月の日を過ぎましたら約5日後を目安に翌月分をカートに追加できるようになります。

店頭販売分は予約可能です。事前にメールかFBメッセージにてお問い合わせください。予約分とオンラインショップの注文にて既に売り切れの場合は店頭には並びませんのでご了承ください。

coco@coconutdreambakery.com
facebook.com/coconutdreamkaori