

# 9月のイベントカレンダー

- 今月のお買い得情報やイベントがひと目でわかります！
- お得な企画をお見逃しなく！

家庭で作るパン・和洋菓子の材料、  
世界と日本のこだわり食品の店

**プロフーズ**

1	金	
2	土	★メール会員様5%OFF★
3	日	★メール会員様5%OFF★
4	月	★メール会員様5%OFF★
5	火	
6	水	
7	木	
8	金	★調理小道具10%OFF★
9	土	★調理小道具10%OFF★
10	日	★調理小道具10%OFF★
11	月	★小麦粉ポイントアップデー★
12	火	★小麦粉ポイントアップデー★
13	水	★小麦粉ポイントアップデー★
14	木	★小麦粉ポイントアップデー★
15	金	★ポイント3倍デー★
16	土	★ポイント3倍デー★
17	日	★ポイント3倍デー★
18	月	★ポイント3倍デー★
19	火	
20	水	
21	木	
22	金	★お買い物ハッピーデー★
23	土	★お買い物ハッピーデー★
24	日	★お買い物ハッピーデー★
25	月	★お買い物ハッピーデー★
26	火	
27	水	
28	木	★ポイント3倍デー★
29	金	★ポイント3倍デー★
30	土	★ポイント3倍デー★

## 秋の収穫祭

### 手作りで楽しむ秋のお菓子とパン

8.31 [Thu] ▶ 10.31 [Tue]

とちち ニューヴォー北海道ゆめきり  
小麦ニューヴォー [1kg] 432円

9月23日は、  
ニューヴォー小麦で焼いたパン  
の試食をご用意しております。

9月23日販売開始 ニューヴォー十勝ゆめブレンド  
小麦 [1kg] 458円

～棚卸のお知らせ～  
10月2日(月)は棚卸のため午後1時からの営業とさせていただきます。

## 9月 月間お買い得おすすめ商品

小田象製粉・強力粉  
**KISA (きさ) [2kg] 698円 ▶ 598円**

《サバトン》  
**マロンペースト**

[240g] 1,080円 [1000g] 2,600円

**898円 2,348円**



**お得が満載！プロフーズ会員募集中！**

**ポイントカード会員**  
プロフーズで540円お買い上げごとに1ポイント加算。100ポイントで500円分のプロフーズお買い物券に。

**メール会員**  
フェアや講習会、セール情報などプロフーズおすすめ情報をいち早くお届けします！

登録方法  
①携帯・パソコンから「pl@dmdm.jp」に空メールを送信。  
②返信されたURLよりお近くの店舗Noでご登録ください。



家庭で作るパン・和洋菓子の材料、世界と日本のこだわり食品の店

**プロフーズ®**  
広島西原店

〒731-0113 広島市安佐南区西原3-1-15 ユアコート1F  
TEL (082) 871-6700 / FAX (082) 871-6710

営業時間 AM10:00～PM7:30 (年中無休/年始を除く)

店舗専用フリーダイヤル **0120-41-2622**

ネットショップ [www.262002.com](http://www.262002.com)  
楽天ショップ [rakuten.co.jp/profoods](http://rakuten.co.jp/profoods)

外はサクサク、中はふんわり。もっちりとした食感は米粉ならではの。

難易度 ★☆☆☆☆

## 米粉パン

材料 [1斤サイズ]

- KISA (強力粉) …175g
- 米粉 …75g
- 上白糖 …18g
- 塩 …5g
- スキムミルク …15g
- 《サフ》インスタントドライイースト(赤) …4g
- 水 …185g
- 無塩バター …30g



作り方  
ホームベーカリーにAの材料を入れ、食パンコースをスタートさせる。

おすすめの商品

《国司穀粉》  
パン洋菓子用米粉 [1kg]

国内産の良質なうるち米を100%使用し、丁寧に微粉砕した米粉です。粒子が細かいため、米パンなどの生地の影響が重視される生地作りに適しています。

《サフ》インスタントドライイースト(赤) [125g・500g]

創業150年以上の歴史を持つフランス・ルサップル社(通称:サフ)は、世界最大のイーストメーカーとして知られており、パン用イーストは世界180ヶ国以上のベーカリーで愛用されています。


