

イトイン

各店にはイトインスペースがございます。

(学園大和町本店 5席、北生駒店 14席)

店内でお召し上がり頂く商品をお選びいただき
お会計時にお飲み物を承ります。

ピッツアやパン、サンドイッチはご要望により
焼いたり温めたりすることが可能です。

ドリンクはオーガニックや無添加の物をご用意して
おります。店内でのひとときをお楽しみ下さい。



パンとピッツアの 美味しい召し上がり方と保存方法

●パン

そのままもしくは温めるとより美味しくお楽しみ頂けます。
翌日までは常温保存可能、予熱したトースターで少し温めると
風味がよみがえります。

長期保存は冷凍庫で…

ビニール袋に入れ、空気を抜いて包装、なるべく早く冷凍し
てください(保存期限は2週間を目安に)。お召し上がりの際は、
レンジか自然解凍してから、予熱したトースターでさっと焼い
て頂くと、焼きたての状態になります。



●ピッツア

オーブントースターかオープン内部が十分に熱くなってから
(目安: 180℃) 3~4分焼き、生地のまわりがきつね色に
なりチーズが溶けると食べごろです



冷凍保存の場合は 夏期 3週間 冬期 4週間 までに召し上がりください。

地方配送承っております。

・知人・友人・お世話になった方へご進物にパンを送りたい
・遠くに住んでいるけれど、当店のパンを楽しみたい など…
店頭やお電話でご注文頂き、宅配便や代金引換便にて送り先へ
お届け致します。

(冷蔵・冷凍商品の場合はクール便にて対応致します。)

ピザリアニューエイジ SNS

日々の情報を発信中!



←facebook

@pizaria.newage



Instagram→

@pizzeria_newage

<https://www.jfs.co.jp>

店舗案内

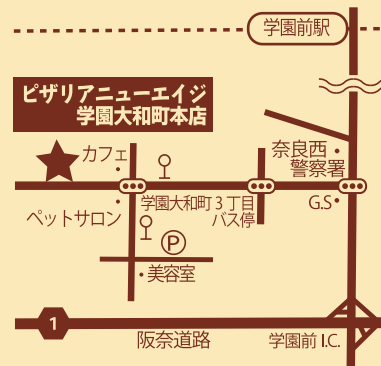
学園大和町本店

奈良市学園大和町5丁目4

近鉄奈良線学園前駅南口より
21,22,26系統バス8分
学園大和町3丁目下車1分

店頭駐車場6台、他3台

営業時間: 9:30 ~ 18:00
TEL : 0742-48-4022



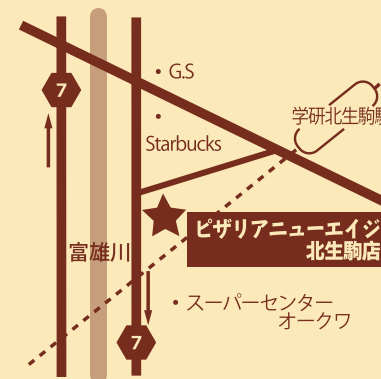
北生駒店

生駒市上町4143-1

近鉄けいはんな線
学研北生駒駅徒歩5分

店頭駐車場17台

営業時間: 10:00 ~ 17:30
TEL : 0743-79-3322



定休日: 両店とも日・月曜日

ご予約は…
パン、ピッツア、洋菓子、米飯など、お電話でのご予約可能です。
「商品名と個数、受け取り日時、お名前、連絡先」をお伝えください。
多数のご注文は前日までにご予約いただくようお願いいたします。
(繁忙期のご予約は事前に締め切らせて頂く場合がございます。)

ピザリア ニューエイジ

自家培養・季節の果実酵母パン

21世紀の子どもたちに
健全な食環境を



素材の持ち味を生かした優しい味
まず、ひとくち召し上がってください
「食の意識改革」の第一歩になるはずです

自家培養 果実の酵母パン

旬の果実から採集し、自家培養した「果実の酵母」を全てのパンやピザ生地に使い、小麦本来の旨みと香りを引き出しました。

国産強力小麦をほとんどのパンに使い、もちりした歯ごたえと香りの良さが特徴です。召し上がり頂く方の健康を考え、全てのパンが低塩、低糖、主食パンは油脂を使っていません。

主食パン・テーブルパン

- 食パン・食パン 50
- もちり食パン
- 色々食パン
- バゲット、ブルほか

菓子パン

- バターロール
 - レーズンロール
 - フルーツロール
 - あんぱん、クリームパン
 - クリームコルネ（全7種類）
- その他の菓子パン、惣菜パンなど幅広く取り揃えています。

サンドイッチ

- ローストチキンサンド
- ミックスサンド
- ハム&チーズサンド など



自家培養 果実の酵母ピッツア

石臼挽きの国内産全粒粉を使った香ばしい生地 ちょっぴりスパシーなトマトソースとミックスチーズの風味が食欲をそそります。

- ピザッコ
- カレーピザ
- レギュラーピザ



卵・乳製品除去パン

卵・乳製品を除去したパンをノンアレ (NA) と表示しています。オレンジのプライスカードが目印です。天板なども全て専用のモノを使用しているので安心してお召し上がり頂けます。

主食パンとしての食パン・ブルをはじめあんぱんやジャムパンなど取りそろえています。

卵・乳製品除去の菓子パン

- あんぱん
- ジャムパン
- ミニリンゴ
- ミニおさつ（秋冬限定）
- 動物パン
- カメロンパン



食物アレルギーをお持ちの方の食生活が少しでも豊かになればとの思いから開発しました。

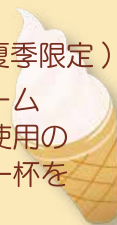
洋菓子、冷菓、氷菓

洋菓子の基本材料である国産小麦と平飼い卵、ノンホモ低温殺菌牛乳を使い、素材の持ち味を愉しんで頂ける一品に仕上げています。



- シュークリーム、エクレア
- 季節のロールケーキ
- カスタードプリン
- ゼラチンのみの無添加ゼリー
- 季節のムースや寒天

○ソフトクリーム、フロート、かき氷（夏季限定）
ノンホモ牛乳を使った濃厚なソフトクリーム
自家製シロップやオーガニックコーヒー使用のフロートやかき氷、暑い夏に安心できる一杯を提供しています。



ニューエイジの自家製へのこだわり

当店では季節の果実に自生する野生酵母を自家培養することから始まり、パン生地はもちろんのこと、カスタードクリームやローストチキン、ご飯ものの具材も含めできる限り自家製にこだわっています。

日本各地の食品作りに賛同して下さる生産者から頂く四季折々の農作物を酵母やパン、洋菓子の材料に使うことで、食品の透明性や美味しさ、安心感が繋がると私たちは考えています。

また、私たちが選りすぐった農作物を店頭にてお客様へ提供することが、生産者と消費者の橋渡しになり、将来の持続可能な食の提供になるものと思っています。



ごはんもの

創業以来、たくさんの農家と関わる中で、日本人の命のベースはお米と思うようになりました。安全な米を守り続けたいと思い、こだわりを持った農家と契約を結び販売しています。そのお米を使い、伝統的な家庭の素朴な味を再現したごはんものを作っています。

- ちらし寿司、蒸し寿司
- ビビンバ、いろどり丼
- 奈良の黒米を使ったおはき

