

しっとりソフトな食感。



シライシパン

仙台&盛岡工場
でつくられています

▲「焼き上がった食パンがオープンから出てきました」—食パン「グッディー」を製造する白石食品工業(本社は盛岡市)の仙台工場(写真円内)で。同社は、1948年に盛岡市内で創業し、2009年に仙台工場を開設。製品は東北6県で販売され、なかでも、ライセンス生産を行うPasc o「超熟」は、日本でNo.1のシェアを誇るといいます。また、発売16周年となる「豆パンロール」は、東北で人気の菓子パンです。地元産の素材(青森県産品ではふかうら雪人参やカシスなど)を使った製品づくりなども行っている製パンメーカーです。



食パン&バターロール グッディーシリーズ



◆朝はパンという方も多いことでしょうね。生協では、基礎的な商品の一つとして早くから食パンの開発に取り組んできた歴史があります。Weekには、青森県生協連が地元メーカーと共同で開発した「生協の食パン」と東北の生協によって開発された今回のCO・OP「グッディー」の案内が毎週掲載されており、好みやニーズなどによって選択できるようになっています。また、「グッディー」には、シリーズ品として、バターロールとレーズンバターロールがあり、こちらは隔週で案内が行われています。

◆今回の食パン「グッディー」は、「湯種」(ゆだね=原料の小麦粉の一部を熱湯でこねたもの)の配合によってもちもちとした食感を引き出し、バター30%入りマーガリンの使用により、風味豊かな食パンに仕上げているというもの。ふんわり、しっとり、ソフトな食感が特徴です。また、バターロールはヨーグルト由来の乳酸菌発酵種を使用することで、しっとりソフトな食感に仕上げられており、どちらも、利用しやすい価格となっているのも大きな特徴です。

◆つくっているのは、「シライシパン」のブランド名で知られる白石食品工業です。本社工場(盛岡工場)のほか、宮城県内に仙台工場があり、食パンは仙台工場、バターロールは盛岡工場で作られています。そのままでも、トーストしてもおいしく食べられるという食パン、軽くトーストするとソフトな食感が一層引き立つというバターロール。この機会に、ぜひ、お試しになっていただければと思います。

CO・OP食パン グッディー

*湯種の配合で、もちもち感のある食パンに仕上がっています。やわらかい食感とほのかな香りも特徴で、そのままでも、トーストしてもおいしく食べられます。6枚と8枚があります(仙台工場で製造)



■Week7月3週、6枚・8枚を各98円(本体)でご案内!

食パン グッディーが できるまで...

①生地をつくるミキサー...配合した原料を手前のミキサーで練って約4時間発酵させ、その後、奥のミキサーに戻し、副原料と共に再度練り上げ、10分ほど休ませます。次に、②の装置で一定の量に分割して丸め、さらに17~18分休ませます。その後、形を整えて(成型)焼き型に入れ、③の装置(ホイロ)で二次発酵を行います



ホイロ(温度38℃・湿度85%の環境下)で約55分発酵させ、約2.5倍に膨らんだ生地(写真④)を⑤のオープン(220~230℃)で、約40分かけて焼き上げます



焼き上がったパン(写真⑥=右奥)の型を専用装置ではずし、中心温度が38℃以下になるよう約90分かけて冷却(写真⑦)後、クリーンルーム仕様の専用の部屋でスライスと包装が行われます



■当社としては、組合員さんあつてのコープ商品ですので、一緒になって商品をつくっていきたいという考えは以前からありましたし、そのためのメンバーもそろえています。心を込めて商品をつくらせていただき、組合員さんの食卓にお届けをしたい、日々そういう思いで取り組んでいます。おいしい食生活を楽しんでいただけるよう、食べ方の提案なども行っていきたいと考えていますので、これからもよろしくお願いします。
*執行役員 ホールセール事業部長の齋藤 亨さん

盛岡工場



◆食パンとは工程が異なるロールパンは盛岡工場で作られています。製造は機械の切り替えの関係から夜中に(一番最初に)行われるため、掲載はメーカーの提供写真です。分割して丸めた生地を休ませ、のばしてらっきょう形に丸め、その後、型に並べて(左上の写真)ホイロで二次発酵させ、オープンで焼き上げます



CO・OPグッディー バターロール & レーズンバターロール

*ヨーグルト由来の乳酸菌発酵種を使用。よりソフトで、しっとりとした食感に仕上げられています(各8個入り)。Weekで隔週案内



■Week7月3週、レーズンバターロールを188円(本体)でご案内!

我が家流にアレンジして...



■そのまま食べてもおいしいバターロールですが、ちょっと温めると「もちもち感」が増し、よりおいしくなるのだそうです。また、ハムや野菜、ジャムなどをはさむと彩りも良く、よりおいしく食べられます。普段は無理という方も、休日などにちょっと手を加え、リッチな雰囲気を楽しむというのはいかがでしょう。ちなみに、きんぴらごぼうやひじき煮など、はさむものは何でもOK(右の写真はハムとレタス、のりの佃煮をはさんだもの。左の皿にはいわしの蒲焼缶詰をはさんだものがのっています)

