



こんがり、もちり タカキベーカリー 石窯パン

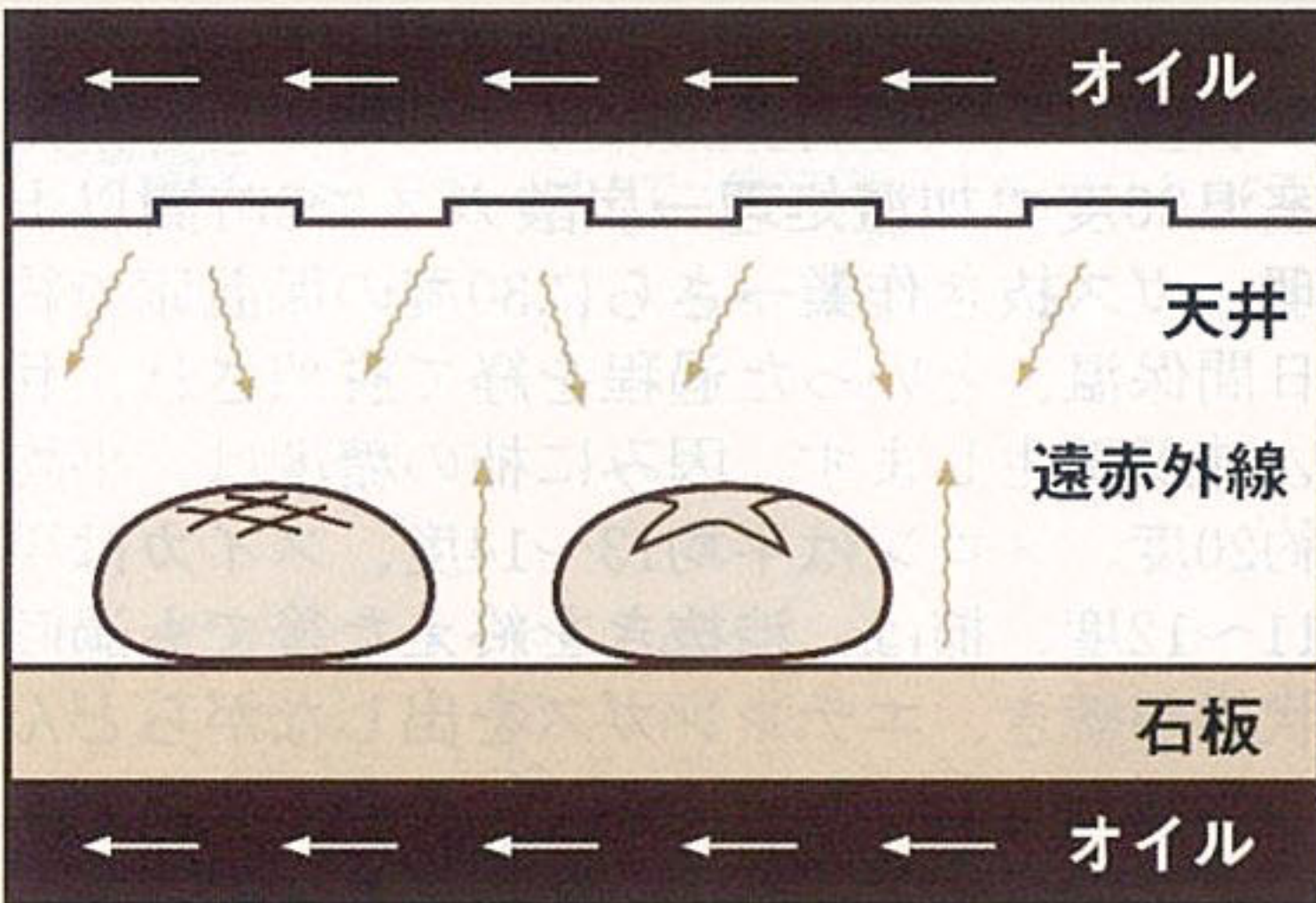
◇1948年(昭和23年)、広島市(広島県)で創業したというタカキベーカリー(写真はつくば工場)。同社は、全国展開するグループ会社の生産拠点ともなっており、西日本を中心に9工場を有する製パンメーカーです。「単におなかを満たすだけのパンではなく、食卓に笑顔と幸せを運ぶパンを届けたい」とそんな取り組みのなかで、とり着いたのが、ヨーロツパの伝統的なベーカリーで今も使われる石窯といひます。



◆「パンを1袋買っても全部は食べられない。でも、おいしいものが食べたい」という高齢の方なども好んでご利用くださいます。冷凍だから、一番おいしい状態を閉じ込めたまま届き、ストックしやすいので、食べたいときに食べられる。自然なおいしさへのこだわりから、イーストフードや乳化剤、さらに、マーガリンも不使用です。パンに合うメニューやお好みのデイツプなどを留意し、ゆつくりとパンを食べる—そんなシーンがあってもいいかもしれませんね。

◆つくっているのは、戦後間もない時期に、食生活の向上をテーマに、広島で創業したという「タカキベーカリー」です。異文化であったパンのある暮らしを提案し、いつでも焼きたてのパンを届けられるよう、試行錯誤を経て、冷凍パン生地をつくる技術を完成。国内初の冷凍パン生地専用工場を設立したというメーカーです。

◆「お家でおいしいパンを食べたい」「共同購入ならではの商品ができないだろうか」そんな願いや思いから誕生したというのが、今回の石窯で焼いた冷凍パン(シリーズ)です。おいしさを求めてたどり着いた石窯パンを、日本で初めて完成させた冷凍パン技術を活用して冷凍しているというもので、今は、全国の生協で提供されています。



タカキベーカリーのこだわり1 生地作り・成形
◆生地作りは効率よりも品質・おいしさを重視し、一般的に使われる大量生産が可能な横型のミキサーではなく、生地を傷めず手作りに近いという縦型のミキサーを使って少量ずつつくられます。また、生地へのダメージを避けるため、成型は機械ではなく職人の手で行われます。

◆タカキベーカリーが使用する石窯は、ヨーロツパの伝統的なベーカリーに使われる石窯の原理を応用したもので、熱したオイルで石板を加熱し、その上にパンの生地を置いて焼き上げる方式。石板から発生する遠赤外線が天井が反射し、熱で包み込むようにして焼き上げられます。

◆人類がパンをつくり始めたのは約6000年前といわれ、当時は、練った生地を加熱した石の上で焼いており、熱効率を良くするために、石の上に瓶(かめ)をかぶせたものが「窯」の原点とされるそうです。火ではなく放射熱の遠赤外線効果を利用して焼き上げることで、水分が保たれ、外はこんがり、中はもちりに。素材の味を閉じ込めたおいしいパンに仕上がります。

タカキベーカリーの
こだわり2 石窯



石窯パン Weekでの ご案内予定

■9月3週号

- ・石窯いちじくロール4個入(195g)
- ・本体価格 380円
- ・いちじくのプチプチとした食感と甘みが広がるロールパンです。石窯ならではの、もちりとした食感が特長です。クリームチーズやバターと一緒にどうでしょうか。



■9月4週号

- ・石窯くるみロール4個入(208g)
- ・本体価格 398円
- ・もちりとした生地に、カリフォルニア産くるみを練り込んだ、シンプルなロールパンです。

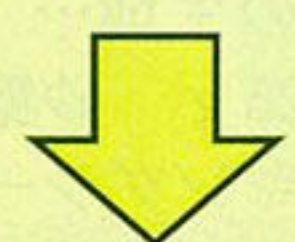


石窯パンの袋に記載されている 「ボブさん小麦」って何?

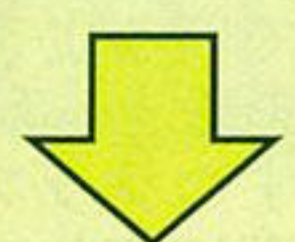
◆東北では、なじみのない「ボブさん小麦」ですが、九州の生協では、「ボブさん小麦」を使用した食パンが取り扱われています。通常の輸入小麦は国が輸入したものを各製粉会社に供給するため、栽培履歴を追うことが困難です。一方、「ボブさん小麦」は圃場や管理規定が明確で栽培履歴を追うことが可能です。タンパク質が高く、石窯パンにするとバリッと香ばしく、中がもちりとしたパンに仕上がるそうです。

石窯パンのひと手間でもっとおいしく!

凍ったままの石窯パンをオーブントースターで1分30秒焼きます。
※表面が焦げそうなときはアルミホイルをかぶせてください。



そのまま、
オーブントースターの中で
約10分置きます。



表面パリッと
中はもちり