

# Pain

(一社)日本パン技術研究所の製パン情報誌  
～パンを作る人、パンを楽しむ人のための情報誌～  
www.jibt.com

雑誌「パン」

# 10号

第71巻10号  
October.2024



メイプル香るじゅわっとラムレーズン  
パンケーキ蒸し



## ●JIBイベント

10月研究会のお知らせ

## ●最終回 ライ麦パン『ロプロ』に魅せられて(4)

～MasAoki Bakeryよりロプロ通信～

## ●美食と長寿の島 サルデーニャの風 第7回



レーズンと穀物

油脂折り込み製品の特徴を  
配合と工程から確認する

Pain

# Pain

雑誌「パン」



第71巻 10号 October. 2024



JIB はみだし授業  
油脂折り込み製品の特徴を配合と工程から確認する ..... 4

JIB イベント  
10月研究会のお知らせ ..... 6



**最終回** ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて (4)  
～ MasAoki Bakery よりロブロ通信～ ..... 8

美食と長寿の島 サルデーニャの風  
— 第7回 サルデーニャ滞在記 (2) クアルトモロ・ディ・サルデーニャの新ワイナリー — ..... 13

パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイデア vol.114 ..... 18



ドイツからのパンだより (115) ..... 20

日本の元気なパン屋さん  
マサオキベーカリー ..... 22



原料メーカーから提案するパン・菓子製品  
太陽化学(株) ..... 26

カリフォルニア・レーズンレシピ  
～カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト 2024～ ..... 28

# JIBはみだし授業

日本パン技術研究所の講師陣が、教育コースの興味深いテーマや得意とする分野について深掘りして解説します！

## 油脂折り込み製品の特徴を 配合と工程から確認する

一般社団法人日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 山本 剛史

クロワッサンやデニッシュペストリーなどの油脂折り込み製品は、原材料と発酵の風味、生地と油脂の層を形成し、その水分蒸発による生地膨張（ベイクアップアクション）のできるサクリした歯切れ良い食感が特徴です。これらの製品特徴は主に折り込み油脂の種類や量、小麦粉、砂糖などの配合割合による部分が大きいといえますが、それ以外にも生地の硬さやミキシング等の工程条件が形状や風味食感に関係しています。

今回は製パン技術教育コース本科100日（以下100日コース）のクロワッサン、デニッシュペストリーの実習授業の内容を通して、油脂折り込み製品の製法や工程による特徴の違いを説明したいと思います。

日本のクロワッサンやデニッシュペストリーは欧米の製法

を参考に、伝統的な製品から個性的なオリジナル品が製造販売されており、その作り方も量産タイプから手作りならではの工夫やアイデアを取り入れたものまで様々です。実習課題ではクロワッサンはハードタイプとソフトタイプの2種類、デニッシュペストリーはアメリカタイプとデンマークタイプの2種類を作成します。

クロワッサンは主にフランスから伝わったとされる製法を基本としたハードタイプと、ミキシングを強く行うソフトタイプを比べます。ハードタイプは生地が硬めでミキシングが短く、折り込み油脂の風味とサクリした食感が特徴です。ソフトタイプは生地が柔らかめでミキシングを強く行いボリュームがあり、ソフトで歯応えの優しい食感の製品です。

2種類の製法を配合で比較すると、折り込み油脂は同

表1. クロワッサン配合と工程

	ハード (%)	ソフト (%)
強力粉	—	50
フランスパン専用粉	100	50
パン酵母 (生イースト)	3	5
砂糖	8	14
食塩	2	1.7
脱脂粉乳	4	5
全卵	—	10
油脂	4	5
モルト	0.4	—
生地改良剤 (Cフード)	—	0.1
水	50	54
折り込み油脂	60	60
ミキシング	L4	L5M5 ↓ L1M4H1
捏上温度	24°C	
発酵	30分	
冷却	-6°C 12時間~	
折り込み	3つ折り3回	
カット重量	50g	
成形		
ホイロ	90分~	60分~
焼成	220°C~210°C 13分	210~200°C 13分

表2. デニッシュペストリー配合と工程

	アメリカタイプ (%)	デンマークタイプ (%)
強力粉	80	60
薄力粉	20	40
パン酵母 (生イースト)	6	8
砂糖	18	10
食塩	1.5	1
脱脂粉乳	4	—
全卵	20	30
油脂	20	—
生地改良剤 (Cフード)	0.1	—
水	44	30
折り込み油脂	60	100
前処理	砂糖、塩、油脂、卵	—
ミキシング	L5M10H2	L8
捏上温度	25°C	10°C
発酵	30分	0分
冷却	-6°C 12時間	-8°C 12時間
折り込み	3つ折り3回	
カット重量	50g	50g
成形		
ホイロ	60分~	30分~
焼成	200°C 13分	200°C 13分

タイプよりパン酵母と折り込み油脂の量が多く、やや硬めの生地でミキシングは短く発酵をとらずに冷却します。生地膜は厚めで脆く柔軟性に劣る気泡数の少ない生地で、製品は高さのある形状。表皮が厚くひび割れが粗く大きめでアメリカタイプより積層が均一です。内相はキメ粗く膜厚で弾力が少なく、折り込み油脂の風味と表皮がパラパラ剥がれやすく歯応えあり、脆くサクサクした食感が特徴です。

アメリカタイプはクロワッサンソフトタイプと同じく柔らかい生地を強めに捏ねることでソフト感の強い製品特徴になり、デンマークタイプはクロワッサンハードタイプのように硬めで、ミキシングを控えた生地作りを行うことで歯切れの良い食感の製品になっています。また、デンマークタイプはミキシング後の発酵をとらずに冷却し折り込みを行うため、より生地の強化が少なく気泡数



写真7 デニッシュベストリー アメリカタイプ

の増えにくい状態になり、加えて折り込み油脂量が対粉100%と多く、生地が重く脆い状態になり、クロワッサンハードタイプ以上に表皮の剥がれや食感の歯切れ感が強まります。



写真8 デニッシュ デンマークタイプ

クロワッサンと同じくデニッシュの2種類も生地の硬さとミキシングの程度が製品特徴に関係していることが確認できます。

製品作成には生地の硬さとミキシングだけでなく、小麦粉やパン酵母等原材料の割合と全工程条件とのバランスが大切ですが、生地の硬さとそれに伴うミキシング条件を見極めることでより安定した製品作成が行えます。

研修では基礎課程で今回の内容を含めた配合と工程による製品特徴を確認し、研修後半は製品の改善や工夫、応用的な製品作りを行ないます。



写真9 デニッシュベストリー アメリカタイプ

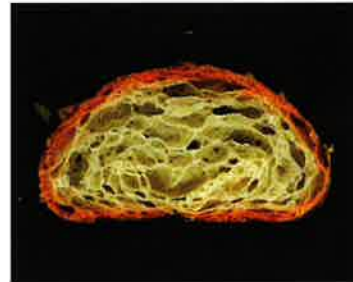


写真10 デニッシュ デンマークタイプ

## 2024年10月11日(金)研究会のご案内

### 『食品メーカーの研究開発者へのメッセージ』 ～研究と行政の現場を経験した者の立場から～

(一社)日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 主催  
AIB日本同窓会 協賛

日時

2024年10月11日(金曜日)  
14:00～16:00

場所

パン科学会館6階  
東京都江戸川区西葛西6-19-6

演題

『食品メーカーの研究開発者への  
メッセージ』

～研究と行政の現場を経験した者の立場から～

貴重なご講演です。ホームページから詳細を確認の上、ぜひご参加ください

講師

元農林水産省  
農林水産技術会議 事務局長

岩元 睦夫 (いわもと むつお) 氏

定員

70名前後

※正会員企業・維持会員企業の皆様への参加に限定。

参加費

正会員・維持会員の皆様は無料です。  
ご注意：入館中はマスクのご着用をお願いいたします。

ホームページの  
「各種コース申込」から  
お申し込みください



お問い合わせ：03-3689-4701 (平日9時-12時、13時-17時)

## ライ麦パン『ロブロ』に魅せられて(4)

## ～ MasAoki Bakeryよりロブロ通信～

徳永久美子

ベッカライ徳多朗 元副社長。37年前の調理師学校卒業旅行先、ヨーロッパにてパンの在り方に感動しパン屋修業に飛び込む。現在、早朝からパンを焼きながら何を一緒に食べようか考える日々。趣味はジャム作り。

## くらもとさちこさんとロブロとの出会い

2023年のはじめに、くらもとさちこさんのインスタでおいしそうなおロブロの野菜のサンドを拝見し、そこから交流が始まりました。2023年2月にさちこさんが来日された際にロブロの話を伺いながら、あのインスタで見た、いつもさちこさんが作っているという野菜のサンドと一緒に作って食べた時は、想像以上においしくて大感激！ 徳多朗の皆も大喜び！

コペンハーゲンのパン屋さんのサワー種と粉もいただき、さちこさんから「ロブロを焼いてみてね」と、作り方を口頭で教えていただきました……が！ あまりのプロセスのシンプルさに最初は理解できませんでした。休みの日に焼いてみるとそれらしき物は焼けて、以来毎週の休みには必ず焼いています。毎度写真も撮り、懐かしく見返すこともあります。

ライ麦の栄養価、身体にもたす効果、デンマークにおける歴史的背景などなど、ロブロへの興味が深まり、「こんな素晴らしいパンを自分のものだけにしてはもったいない！ さちこさんのお話も一緒に聞いてもらいたい!!」と、自宅で「ロブロを楽しむ会」を開きました。その時の自分のロブロはまだまだだったかもしれないけれど、そんな気持ちが先走っていたなあ……と、今書きながら思い出しています。

その会では「ロブロの作り方やそれに合う季節の素材を使った食べ方」を紹介し、メインには「野菜のサンド」を各自作ってもらいました。そのおいしさと美しさに皆さまから感嘆が！ デザートには「ロブロのお祝いケーキ」。家に帰り焼いてもらえるよう、1回分の種や材料も付いてくる素晴らしい会！（笑）この人ならロブロを焼いてくれるだろう。ロブロに興味を持ってくれるだろうという方々との時間は濃く、その時の参加者が家で焼いていて困った事があると今でも相談にのっています。

焼けば焼くほどその魅力を感じたので「家で焼きましょう！」と言うだけでは広がらないなと思い、昨年開催されたパン職人の集まり「キャンプブレッド」ではたくさん焼いて持って行き、食べ方のこと、さちこさんに教えていただいた話、作っていて感じたことなど伝えながら、やはりここでも「野菜のサンド」を皆に作ってもらいました。

「肉がないのにおいしいね」「思っていた以上の味!」「山に持っていきたいな!」などなど語りは続きました。今はさちこさんのご本も出版され、見ている方が多く、知った方もたくさんいるでしょう。でもこの会（2023年10月）の時は、「ロブロ」という名前を知るパン職人はほとんどいませんでした。私もさちこさんに出会うまではそのひとり、青山アンデルセンで働いていた30年前、デンマーク＝デンリッシュだと思っていましたから！

## コペンハーゲンへの旅



さちこさん宅にて

昨年の夏、さちこさんの住むデンマーク・コペンハーゲンを旅しました。ロブロがどれだけ大きく人々に関わっているのか見てみたいと思ったのです。ありがたいことに訪問した日、さちこさんのご自宅でロブロ（さちこさんお手製の!）とお野菜たっぷりのお料理をごちそうになりました。何ともおいしく、長時間のフライトで疲れていたのに、たちまち元気になりました！ デザートのベリーがとってもとってもおいしかった。数種のベリーを煮てトロンとしたものがたまたまおいしい味！ 数日泊めていただいたので、さちこさんの手づくりの料理を食べ、ロブロを楽しむ日常を見ることができた夢のような日々でした。

さて、街にはロブロがたくさん!! パン屋にもカフェにも、スーパーにも。ロブロそのものだった



くらもとさちこさん(右) 来日



初めて焼いたロブロ



キャンプブレッドにて野菜のサンドウィッチを実習

「たまらなくおいしかった!」とロブプロ初めての男性のお客さまに言っていただけて嬉しかったです。ずっとプレーンを焼いていましたが、今はこの青木村の特産「タチアカネ（オリジナル品種のそば）」を炊き、少量のクルミと一緒に練り込んだ「そばの実ロブプロ」を焼いています。

6月にこちらに越してきて、初めてのライ麦ということもあって、ロブプロの試作を何度もしました。その試作したもの、そのものを誰かにお渡しするよりも「あんバター」にしていろいろな所に配っていたら、開店して「あのあんバターを必ず作って欲しい」とおじさまにリクエストをいただき、今や11時からの定番商品となりました。かんでいると味わい深さが口の中に広がります。

今は親子3人でお店を回し、パンづくりだけに追われていますが、この店を始めるにあたり、息子の将生（マサオ）には「シンプルなパンの魅力やおいしさを知って、さりげないいつも自分達が食べているものやスープなどと一緒に楽しんでほしい」という願いがあります。「地元の季節の野菜や果物で、そんな風にお客様をおもてなしてきたら」と、これからの仕事の仕方を考えています。それは何かの本を見て作るのではなく自分達が食べてきたもの、イイね!と思った組み合わせなのです。

素材が手元にあった時、すぐにチャチャッと姿を変えるには自分の冷蔵庫にあるアイテムを使います。その一部をここで紹介します。



### ① たまねぎドレッシング

たまねぎ	200g
塩	20g
粒黒こしょう	小さじ1
米酢または白ワインビネガー	150g
クセのない油（米油など）	180g

ピクルスなどに使った大根など



全てを瓶に入れて、バケミックスにかけ、冷蔵庫にて保存。2週間くらいもちますが、その前になくなるかも。

スライス野菜とパックの刺身（イワシや白身）をこのドレッシングと合わせてロブプロにのせてパクッ！角切りジャガイモを茹で、アツアツのところにドレッシングで和えて。ロブプロってジャガイモすごく合いますね。

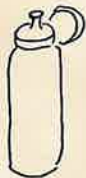


### ② すし酢

きび糖またはんさい糖	45g
塩	18g
米酢	180g

もちろんだる品で、よいですよ

つた何のこみ瓶、保存そのまゝそに使いやすい。



せん切りした紫キャベツをサツとお湯にくぐらせて水気を切り、すし酢を適量と和えてしばらく置くと、甘酢キャベツの色が美しく、ロブプロのサンドに使えます。ピクルスもおいしいのですが最近はおっぱらこちら。



### ③ 大葉やパセリ、ハーブなどフレッシュな香りがあるもの

（まんのすしあると味のアクセントになります。おいしいチーズと大葉が、それだけで十分。）

### ④ 手づくりあんこ

小豆	300g
グラニュー糖	240～300g ※豆の80～100%
塩	ひとつまみ

厚手の鍋に湯を沸かし、沸とうしたら洗った小豆を入れてフタをして1時間～1時間半おく（新豆は早い）。一度水を捨て、新しい水を加えて柔らかく煮る。水気を切り、グラニュー糖を加えて木べらでねりながら炊く。塩ひとつまみを加える。柔らかめで火を止める。あんこは冷凍できますが早めに食べましょう！

あんこ、おいしい！

ロブプロとあんこって幸せ感おはきみたい！



# 美食と長寿の島 サルデーニャの風

## — 第7回 サルデーニャ滞在記(2)クアルトモロ・ディ・サルデーニャの新ワイナリー —

### Asako & Manolo (インポーター)

イタリア・サルデーニャ島出身のManolo (マノロ)と日本人Asako (朝子)はオーストラリアで出会い、13年の長いオーストラリアでの生活を経て、夫婦で北海道小樽に移住。現在 Taru Labのオーナーとしてワインや食品輸入のインポーターとして活躍中。取り扱うのはここでしか手に入らない、サルデーニャ島の生産者たちが丁寧に作ったクラフトワインやリキュール、オリーブオイルなど珍しいものばかり。

輸入販売の他にも海外で経験してきた「日々ワインのある楽しみ方」を伝えられればと、ワイン試飲会を始め楽しいイベントなども開催。国際ワイン資格WSET Level 3保持。

前号(本誌第71巻5号)に引き続き、サルデーニャ島滞在記第二弾。コロナ禍以来4年3ヶ月ぶりの出張を兼ねて里帰りをした時のエピソードの中から、今回は、Taru Labでもファンの多い、スタイリッシュなボトルでエレガントな味わいのワイン作りが魅力の生産者クアルトモロ・ディ・サルデーニャの新ワイナリーを訪ねた時の様子をお伝えします。



Taru Labの詳しい情報は、ホームページをご覧ください。

<https://tarulab.co.jp/>

### ■ 待ちに待ったクアルトモロ再訪

クアルトモロ・ディ・サルデーニャはオーナーでもあり醸造家のピエロが家族で経営するワイナリーです。ピエロが自ら実験のガレージワイナリーと呼ぶこの場所では、島のさまざまな土着ブドウ品種の魅力と、ブドウ産地とそのテロワール(土地を取り巻く環境や風土)が与える重要性に着目。伝統と現代的なアプローチでブドウの可能性を最大限に引き出したモダンでエレガントなワイン造りに取り組んでいます。



クアルトモロファミリー

そのクアルトモロ・ディ・サルデーニャ。私たちがしばらくサルデーニャ島に帰れずにいる間に、ワイナリーを移転し、素晴らしい新ワイナリーを完成させました。以前の自宅の隣にあったアルボレア村の小さなワイナリーをマッルービウ村、イス・バンジュスに移し、ワイナリーもセラードア(試飲直売所)もすっかり新しくなったというそのニュースは、私たちもオーナーのピエロや奥さんのルッチャーナからも聞いていて、SNSの投稿などで完成までの様子を写真入りで楽しく見ていました。が、やはりこの目で実物を見なければ!と、今

回のサルデーニャ滞在では彼らの新ワイナリーを訪問するのが楽しみの一つでもありました。

とはいえ、4年ぶりのイタリア帰国。公私ともに色々やりたいことがたくさんあり、その中でも今回の1番の目的はマノロのお母さんのお誕生日をみんなでお祝いすることでした。ということで、サルデーニャ



マノロとマンマ

滞在の始まりはお母さんのお誕生日に合わせて、妹さん家族とファミリータイム満喫からのスタート!

家族で数日過ごした後は、いよいよ活動開始。まずはマノロの実家のあるオリスターノ市内から車で約15分の場所にあるクアルトモロ・ディ・サルデーニャの新ワイナリーにサプライズで訪問をすることにしました。以前のアルボレア村のワイナリーよりもさらに田舎の自然豊かなアルチ山の麓、国道の脇に見つけたクアルトモロの小さな看板をたよりに木々の多い田舎道をさらに奥に入っていくと、ワイナリーの正門が見えてきます。さらに車で入っていくと、写真で見ていたクアルトモロの新しい建物が広い敷地の中に見えてきます!



クアルトモロへ向かう道



新クアルトモロ・ディ・サルデーニャ



るのが好きなんだと楽しそうに話してくれました。アルベルトはワイナリーのプロモーションにも注力していて世界各国を飛び回っています。今年の10月には日本にも初来日することが決まり、大阪の展示会で自らクアルトモロ・ディ・サルデーニャを紹介することになっています。

クアルトモロの日本滞在中はTaru Labもちろん同

行し、大阪、東京、北海道で生産者ツアーとして各地でアルベルトを囲んだクアルトモロ・ディ・サルデーニャイベントを予定しています。イベント詳細はTaru LabのSNSでお知らせいたしますので、この機会にクアルトモロのワインを体験しに、そしてぜひアルベルトに会いにいらしてくださいね。



## 今号のオススメ ～白ワイン～



クアルトモロ・ディ・サルデーニャ  
オッリウ ウン・アンノ・ドーポ  
ヴェルメンティーノ 2021

Òrriu un anno dopo  
Vermentino di Sardegna DOC 2021



ワインの  
詳しい情報

<https://tarulab.co.jp/?pid=144011975>

### ■ ワインの紹介

クアルトモロ・ディ・サルデーニャの自社畑で栽培されたヴェルメンティーノブドウを100%使用。農薬や除草剤は使わず自然環境にも配慮した畑で丁寧に育てられたブドウを手摘みで収穫し、過度の工程を抑えて丁寧に作られたワインを、ステンレスタックと瓶内で1年以上熟成した新しい手法のヴェルメンティーノワインです。

ヴェルメンティーノのブドウの特徴でもある果実味や潮風のようなフレッシュなアロマを保ちながら、地中海のハーブやフレッシュな花や熟成による豊かな香りがあり、繊細ながらも深みやしっかりしたボディのある味わいが魅力的。



ヴェルメンティーノの畑

### ■ ワインの背景

「オッリウ」シリーズは、サルデーニャ語の伝統工芸である織物から名付けられました。サルデーニャ島、この地方の伝統工芸でもある植物の織物オッリウが織られるように、ワイン作りにもサルデーニャの伝統的製造方法と最新のワイン製造技術を織り交ぜながら仕上げ、今までになかったようなワインを生み出すというコンセプトがその名前の由来です。ヴェルメンティーノワインをステンレスタックと瓶内で1年以上熟成させるという手法を用い、深みのある新しい味わいのヴェルメンティーノワインが誕生しました。あまり冷やしすぎずグラスの中で香りや味わいを引き立たせ、まろやかでリッチなテクスチャが口の中で広がるのをお楽しみください。

### ■ このワインと合う料理

グリルした帆立貝やエビなどのリッチな味わいのシーフード料理やバターやクリームなどを使った魚介料理にもぴったり。バジルソースの Pasta や鶏肉や豚肉の料理、チーズ(ペコリーノなど)に合わせるのもおすすめです。



ピエロとマノロ

種別：ワイン(果実酒)  
タイプ：白 ドライ ミディアムボディ  
生産者：Quartomoro di Sardegna  
(クアルトモロ・ディ・サルデーニャ)  
生産地：イタリア サルデーニャ マッラーピウ村  
GI(地理的表示)：Vermentino di Sardegna DOC  
(ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ DOC)  
生産年(ヴィンテージ)：2021  
品種：Vermentino  
(ヴェルメンティーノ)  
アルコール度数：13.5%



# パンを“もっと”楽しむ、vol.114

## 12ヶ月のアイデア

### ナガタユイ

Food Coordinator

食品メーカー、食材専門店でのメニュー・商品開発職を経て独立。サンドイッチやパンのある食卓を中心に、メニュー開発コンサルティング、書籍や広告でのフードコーディネーター等、幅広く食の提案に携わる。

著書に「サンドイッチの発想と組み立て」「生野菜とパンの組み立て方」(誠文堂新光社)、「フレンチトーストとパン料理」(河出書房新社)他。



a.



b.



c.

### トーストを楽しむ! vol.1

#### シンプルなシュガーバタートースト

**食** パン専門店のブームは落ち着いてきましたが、高級トースターやホットサンド専用調理器具の人気は続いています。

食パンは日常のパンなのでブームなど関係なく、毎朝食べている方が多いもの。そして日常のパンだからこそ、定番の食材での簡単な楽しみ方を知りたいと思うのではないのでしょうか。

私自身は、食パンはサンドイッチにすることが多く、トーストするにしてもサンドイッチに使うのがほとんどでした。それが、現在トーストの本を制作中で、トーストを食べ続けています。トーストもサンドイッチと同じで、シンプルなものがこそ奥が深い! パンの厚み、トーストの方法(調理器具)、焼き加減によって味わいが変わります。また、合わせるバターの種類、冷たいバターをのせるか常温バターを塗るか、バターをのせて焼くか。もっともシンプルなバタートーストにもたくさんのバリエーションがあります。

今回はバターにストレートな甘みをプラスしたシュガーバタートーストのアレンジをご紹介します。

シンプルだからこそ、レシピ通りに作って食べ比べてみてください。常温に戻したやわらかいバターと冷えたバターでは口溶けの印象が違いますし、ジャリジャリしたグラニュー糖とふんわり軽い粉糖では甘みの感じ方が変わります。

私の一番のおすすめは、常温バターとたっぷりの粉糖の組み合わせ。熱いうちだとバターが溶けてしまうので、パンは粗熱をとるのもポイントです。粉糖の細かい粒子とクリーム状のバターが口の中で溶け合さりながらさっくり焼けたトーストと調和して、うっとりするおいしさです。

#### 基本のシュガートースト

#### シュガートースト3種

##### a. 常温バター&グラニュー糖

【材料】1枚分	
角食パン(6枚切り)	1枚
バター(食塩不使用・常温に戻す)	18g
グラニュー糖	小さじ2

#### 【作り方】

- ①角食パンは全体に焼き色が付く程度にトーストし、粗熱をとる。
- ②①にバターを塗り、グラニュー糖をかける。

##### b. スライスバター&きび砂糖

【材料】1枚分	
角食パン(4枚切り)	1枚
バター(食塩不使用・よく冷やす)	18g
きび砂糖	小さじ2

#### 【作り方】

- ①角食パンは全体に焼き色が付く程度にトーストし、粗熱をとる。
- ②①に薄切りにしたバターをのせ、きび砂糖をかける。

##### c. 常温バター&粉糖

【材料】1枚分	
角食パン(6枚切り)	1枚
バター(食塩不使用・常温に戻す)	20g
純粉糖	大さじ1

#### 【作り方】

- ①角食パンは全体に焼き色が付く程度にトーストし、粗熱をとる。
- ②①にバターを塗り、茶漉しを使って純粉糖をかける。

# ドイツからのパンだより (115)

森本 智子

ドイツの食に関わる仕事に携わり、視察コーディネーター、アテンド、通訳なども手掛ける。

ドイツ食文化、特にパン、ビールなどについてセミナーや執筆なども手掛ける。ドイツ、ドゥーメンスアカデミーのピアソムリ工資格を持つ。

著書に「ドイツパン大全」「ドイツ菓子図鑑」（誠文堂新光社）他、訳書「ベーキングブック No. 4 サワー種でパンを焼く」（翔雲社）が2024年7月より発売中。

今回も、ドイツのパン業界紙などから興味深かったニュースをご紹介します。

## | 新一年生にパンケースのプレゼント

ドイツでは新学期の始まりは州により異なりますが、大体8月末～9月初めです。今年の新学期の始まりに合わせて、レムシャイトにあるパン店エバーツベルクは、以前から大いに注目を集めてきたキャンペーンを打ち出しました。この地域に40軒以上ある同店のいずれかを、入学までに訪れたすべての新一年生に、同店がデザインしたオリジナル・パンケースをプレゼントするというものです。エバーツベルク社によると、レムシャイト市のおよそ1,200人の子供たちが間もなく学校生活をスタートするそうですが、同社はこの人数分のボックスを用意したといいます。

このキャンペーンは、ベッカライ・エバーツベルクの商品にも多々使われているチーズ・メーカー、レアダマー社とのコラボレーションで実現しました。休憩用のパンなどを持たずに登校する子どもたちは残念ながら少なくないといいます。しかし、バランスの取れたスナックは、子どもたちの集中力を高めるために欠かせません。そこで、レアダマー社とともに、健康的なスナックを持参するよう親子に呼びかけるために、このランチボックスをデザインし配布することにしたそうです。

ドイツでは10時ごろに2回目の朝食とも呼ばれる休憩時間があります。その時にサンドイッチや果物、お菓子などを食べる習慣があり、このパンケースはその時に食べるものを入れて持参するのです。

## | Südback、今年のTrend Awardを発表

シュトゥットガルトで10月26日から29日まで開催されるパン業界向け見本市Südbackでは、14回目となるTrend Awardで、革新的なコンセプト、製品デザイン、技術を表彰します。40件の応募の中から、専門家で構成された審査員陣によって選ばれた受賞作品が発表されました。

そのうち原材料&コンビニエンス部門では、発酵製品のメーカー、ユニフェルム社が、新製品「FermFresh AromaDurum」で受賞しました。この商品は、サワー種とイーストの発酵の長所を組み合わせるといった製法で作られたものです。同社のホームページにあるこの商品の説明では、粉の全量に対し7.5%を加えて焼くと、しっとりとした黄金色のクラムと茶色のクラストが形成され、デュラム小麦サワー種とデュラム小麦発酵の組み合わせにより、デュラム小麦の潜在的な風味が十分に引き出され、さらに店頭での鮮度も長持ちするとのことでした。

特別部門の「持続可能性」では、シュナイダー社の生物分解・堆肥化が可能なパイピングバッグ「Greeny」が受賞しました。

9月中旬からは、業界関係者による「Public's Favourite」の投票も行われます。



<https://www.instagram.com/p/C-4fbnxPAz0/?igsh=MW9nN3ZIZHg4OWpkZQ==>



展示会ロゴ



ユニフェルム社の新製品「FermFresh AromaDurum」の情報

# 日本の元気な パン屋さん

取材：坂本詠子



マサオキ  
ベーカリーロゴ



店舗外観、一軒家をリフォームし、1階が店舗

横浜から長野に移住。自然に寄りそい、家族に寄りそいパンを焼く

MasAoki Bakery  
マサオキベーカリー

横浜で33年パン屋を営んだ、ベッカライ徳多朗創業一家がひと区切り。新天地、長野県青木村に家族で移住。長男将生さんを中心の新体制でパン屋をスタート。

## 横浜から青木村へ

横浜で33年〈ベッカライ徳多朗（以下徳多朗）〉を営んでいた徳永一家が長野県小県郡青木村に移住した。長野県の真ん中に位置する青木村は、北陸新幹線の停車駅上田駅から車で30分程の人口4000人の村。横浜生まれ横浜育ちの徳永淳さんと久美子さん。夫婦でお店を始めて、大きく育て2024年4月まで徳多朗に愛情を注いできたが、6月に青木村へ移住し、6月15日〈MasAoki Bakery（以下マサオキベーカリー）〉をオープンさせた。青木村への移住の経緯を久美子さんと長男、将生さんに聞いた。

移住を考えるきっかけは、横浜市営地下鉄センター北駅のすぐ近くの徳多朗ヨツパコ店（2021年11月閉店）の契約更新だった。10年間営業し、更新の条件は前回同様10年契約。これからどうしていくのかと家族会議を重ねた。徳多朗はヨツパコ店と元石川店の2店舗経営をしていたが、淳さん、久美子さんは体力的に続くのかと悩み、元石川店を改装して1店舗経営にしようと思った。

2021年11月に元石川店をリニューアルオープン。経

営は順調だったが、ある日のこと、いつものように久美子さんが出勤すると、淳さんの調子が悪く、仕込準備が遅れていた。淳さんの体調不良から無理をさせられないと強く感じ、改めて家族会議がはじまった。

一時はお店を畳もうという話にもなったが、従業員のことを考えて、以前から気になっていたM&Aの話聞いてみることにした。話は順調に進み、徳多朗の経営権を2024年4月に譲ることが決まった。

淳さん、久美子さんは第一線を退き、将生さんを中心にした家族経営の小さなお店を始めることに決めた。

徳多朗の経営をしながら、第二の人生を始めるべく準備が始まった。移住の候補地は以前りんご狩りに行った長野県。たわわに実った採れたてのりんごは本当においしかった。長野は販売用のジャムの素材を求めためにもよく訪れていた。大地が豊かで水が豊かで素材が豊富、「長野にしよう!」と動き始めた。富士見町から始まり、諏訪、小布施、小諸と色々と回った。

淳さんは農業に対して以前から興味を持っていた。こっそりとブルーベリー栽培のためのオンライン授業を受けていたことがわかり、ブルーベリー農家とパン屋が両立できるような場所を探そうと、2023年初夏、青木村に決まった。



手作りの外のテラス



パンが並ぶショーケース  
対面販売 接客は久美子さんと淳さん



久美子さん手書きの案内看板と  
パンについて書いたフリーペーパー

# 10

October 2024



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
		1	2	3	4	5
☆	☆ 第48回製パン技術基礎コース					
6	7	8	9	10	11	12
					製パン技術教育事業部主催研究会 演題:「食品メーカーの研究開発者へのメッセージ」 ～研究と行政の現場を 経験した者の立場から～ 演者:元農林水産省 岩元睦夫氏	
13	14	15	16	17	18	19
		第6回 リテイルアドバンスコース⑥				
20	21	22	23	24	25	26
	第16回発酵種アドバンスコース					
27	28	29	30	31		
					☆	☆



Painバックナンバーのご購入 随時受付中!!

\*各日程については予定であり、変更になる場合があります。あらかじめご容赦願います。

# 11

November 2024



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
					1	2
☆	☆	☆	☆	☆		
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
		第6回 リテイルアドバンスコース⑦				
24	25	26	27	28	29	30

# Pain 10号

令和6年9月25日発行

発行所 株式会社 J・I・B

発行人 古橋 誉司彦

編集人 西島 ゆかり

監修 一般社団法人 日本パン技術研究所  
〒134-0088

東京都江戸川区西葛西6-19-6

電話 03-3689-7884 (株)J・I・B

電話 03-3689-7571 (一社)日本パン技術研究所

Fax 03-3689-7574

年間購読料・送料込 6,600円  
(本体6,000円+税10%)

\*許可なく転載・複写ならびに web 上での使用を禁じます。