

ほおばれば、口いっぱい幸せが広がる 伝統と職人の技が息づく、 石窯焼きのパン

宅配カタログ『ヴィ・ナチュラル』で扱うタカキベーカリーの石窯パンは、コープデリでしか買えないオリジナル商品。中でも「石窯 全粒粉とオリーブオイルのパン」は、噛みしめるほど素材の風味が味わる、リピーターの多い一品です。



食卓に幸せを運ぶ

「ヨーロッパ伝統の本格的なおいしいのパンを目指しています」。タカキベーカリーで商品開発に携わる西本真さんは真剣な表情で語ります。1948年に広島で創業したタカキベーカリーは「食卓に幸せを運ぶ」ことを大切にしながら、「貫いておいしい品質の良いパン作りを続けてきました。西本さんは「とにかくおいしいパンを作って人々に喜んでいただきたい。そのためには本物を追求するというのが、創業当時から変わらない私たちの思いです」。その思いを実現すべく2005年、タカキベーカリーは国内の製パン工場とし



左から、株式会社タカキベーカリー つくば工場 生産1課 係長 松山伸さん、同つくばリテイルサポートセンター長 畠田幸生さん、同研究開発部 東日本開発部 課長 西本真さん。松山さんが持っているパンは、スライス前の商品です。

初めて石窯を導入しました。今回ご紹介の「石窯 全粒粉とオリーブオイルのパン」は、2007年に完成した石窯パン専用のつくば工場（茨城県つくば市）で製造しています。

素材、製法へのこだわり

「しっかりとした食感を引き出すため、オリーブオイルの配合率をできるだけ高めようと何度も調整を繰り返しました。たどり着いたのが7・5%。初めての挑戦で苦労しました」と振り返る西本さん。さらに国産のさとうきび糖を加えたことで、全粒粉とオリーブオイルがマッチ。味にまったりが出て、甘みとコクが感じられるパンに仕上がりました。

もう一つ大切なのが生地のお水分量。おいしさで重視するのは、水分をたっぷり含んだしっとりとした食感です。しかし、「水分が多いほど生地はやわらかく、扱いづらい」と話すのは、製造に携わる松山伸さん。「従来の横型ミキサーではうまくできません。少量ずつしか仕込めませんが手ごねのように取り、水分を抱き込むように取り扱って、小型の縦型ミキサーを使用することで、しっとりとした理想の生地を作ることができました」。

「石窯パン」ができるまで

1 生地を作る (ミキシング)

小麦粉に加え、香ばしさと噛み応えのある食感を生む小麦全粒粉を配合。イタリヤ産オリーブオイルの配合率は7.5%。原材料をミキサーに投入し、ミキシング（こねる工程）して生地を作ります。水分量を極力高めているため、とてもやわらかい生地になっています。



2 パンの形にする (発酵・成形)

パン作りには発酵工程が2回。出来上がった生地の状態で発酵させる1次発酵、生地を分割してパンの形（成形）にした後発酵させる2次発酵で、低温でじっくり時間をかけて発酵させます。成形作業は、生地の状態のわずかな違いを見極めるため人の手で行います。

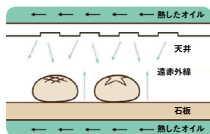


※写真は「石窯 全粒粉とオリーブオイルのパン」ではない石窯パンの製造工程です。基本的な工程はどの石窯パンも大きく変わりません。



3 パンを焼く (焼成)

大型の窯にふくらと発酵したパンを投入。熱した石板から乱反射する遠赤外線と豊富な熱量に包み込まれ、短時間で中心部まで熱が伝わります。水分は必要以上に蒸発せず。外はこんがり、中はしっとり焼き上がります。焼き上がるまで40分間ほど。工場内は香ばしい香りに包まれています。夏場は室温が40度近くになるといえます。



今回ご紹介した
商品はこちら！

石窯 全粒粉と オリーブオイルの パン

宅配：カタログ
『ヴィ・ナチュラル』で
毎週取り扱っています

※消費期限は配達日を含め2日です



12ページで、
レシピをご紹介

簡単ディップで
和のおいしさを味わう

さばと 大葉のディップ

材料 (2~3人分)
・さばの味噌煮缶…1缶
・大葉 (みじん切り)…5枚
・マヨネーズ…大さじ2

作り方

- 1 さば缶は煮汁を切る。身をボールに入れ粗くつぶす
- 2 ●に大葉とマヨネーズを入れて和える
- 3 お好みの量をパンに載せる

※さんまの蒲焼缶でもOKです



外はこんがり、中はしっとり

石窯はドイツ製。石板からの遠赤外線効果で熱が速く伝わることで、水分が必要以上に蒸発しないので、外はこんがり、中はしっとり焼き上がります。生地作りから焼き上げまで約4〜5時間。冷ました後、包装して出荷されます。

センター長の畠田幸生さんは、「まずは何もつけずに食べてみてください。軽くトーストすればいいっすよ。香ばしさが引き立ちます」と教えてくれました。

おいしいパンを作って「食卓に幸せを運ぶ」という創業当時の思いは、これからも一人一人の従業員、一つ一つのパンに息づいていくことでしょう。