

食卓においしいパンをお届けします！

株式会社マルシヤン工場見学

☀ お話をお聞きしたのは ☀



写真左から
取締役工場長 大塚さん
代表取締役社長 鷲尾さん
品質保証・管理担当リーダー／営業
村山さん

マルシヤンはどんな会社ですか？

社長 昭和53年（1978年）3月、菓子店の営業をしていた仲丸さんという方がパン作りに興味を持ち、独立してマルシヤンを始めたそうです。その息子さん（2代目社長）は私（小塚）や砂糖など業務用食品原料の卸をする会社をしています。ご縁があつてマルシヤンを引き継ぐことになり、5年前、3代目社長に就任しました。2代目社長は長岡市学校町でマルシヤン本店を営業しています。私はパン作りの経験がありませんでしたが、社員の皆さんに支えていただいています。

商品を作る時に
大切にしていることは？

工場長 「食べた時に、おいしいと思っていたきたい」という思いを込めて作っています。
社長 パン作りは子育てと同じ。子どもの機嫌がいい時も悪い時もするように、発酵などがうまくいかないこともある。子どもに対するよ

うに、愛を込めて作っていますよね。
どんなに小さくても、良い機械を使っても、最終的には工場で作っている人々の人間性が大事だと思っています。みんなで協力していいものを作るといい気持ちで、良いチームワークで働ける雰囲気を作っていきたいと考えています。

こだわりの食パン「じゃパン」
について教えてください

村山 1991年総合生協（当時）が組合員に「どんな商品の開発を希望するか」とアンケートを実施し、第1位だった「国産小麦を使ったパン」を、



国産小麦、天塩、三温糖、県産牛乳等こだわりの素材を使って、組合員と一緒に開発することになりました。試作や試食を重ね、1995年2月に「じゃパン」と命名され商品化し、今日に至ります。
工場長 じゃパンの開発は非常に難題だったようです。国産小麦は輸入小麦に比べてグルテンが少なく生地が膨らみづらいので、安定して膨らむように研究して試作を繰り返したと聞いています。膨らませるために補助剤（添加物）を入れて作る方法もありますが、じゃパンには使用していません。

「じゃパン」の商品名、
包材デザインは、組合員で
考えたんだって



こだわりの商品名に
でてるね



「じゃパン」「スターブレッド」など
『にいがたじまん』で人気のマルシヤン。
長岡市にあるパン工場を編集委員が取材してきました。

皆さんのお気に入り商品は？

工場長 スターブレッドのプレーンです。パンは製造工程で水を入れるのですが、スターブレッドは水を入れていない。ほんのり甘い香りとふんわりした食感が楽しめます。そのまま食べるのが一番いいと思いますが、トースターで少し焼いてもいいし、レンジで温めると焼きたてに近い食感です。冷凍したのを自然解凍で食べるのもいい。

社長 僕もスターブレッド。甘党なのでちょっとお菓子感覚なパンが好き。

編集委員 スターブレッドはいろいろな種類がありますが、味のアイデアはどこから？

工場長 スタッから「こんな味はどう？」と提案があると、試作しています。

編集委員 意見が言いやすい工場なんですね！

村山さんオススメ
スターブレッド
冷凍のコツ！

食べきれない時はカットして冷凍してください。パンが柔らかすぎて形が崩れてしまうので、ケースごと包丁で食べやすい大きさに切って、ケースをはずさないでラップ等でくるみ、フリーザーバッグに入れて冷凍すると2～3週間は持ちます。自然解凍やレンジはケースのままです。

ケースは
やわらかいので
簡単に切れます



※スターブレッドシリーズは10月から「にいがたじまん」で掲載します。

工場見学 スタート!

編集委員が
行ってきました!



帽子をかぶり、白衣を着て、手洗いの後ローラーでほこりを取り、エアシャワーを通過してスタート!

仕込室 (パンの生地を練る)



説明して下さった大塚工場長 (勤続26年)

ミキサーに小麦粉、イースト酵母、水、牛乳を入れる。アームが回転して生地を練る。

1回に入れる量は小麦粉50キロ! じゃパン150斤ぐらいの量なんだって



分割室 (小分けにして金型に詰める)



パン生地を分割する。それぞれのパンの型に生地を入れる。

低温成型室 (生地を成型する)



チョコレートやジャムのシートをパン生地にはさみ機械で伸ばす。その生地を手作業でたたんでまた機械で伸ばし、繰り返して6層にする。

マーブルブレッドのフレーバーは12~13種類あるんだって

ちょうど マーブルブレッドを 作っていたよ



手作業の「ねじねじ」工程本当にすごい! 機械にはない温かさ



6層になった生地を、髪を編むようにねじり、型に入れる。

包装

(出来たパンを包装する)



ここでは スターブレッドを 包装中



スターブレッドは一日1500~2000袋ぐらい出荷されるんだって

焼成室 しょうせいしつ (発酵したものをオーブンで焼く)

200℃ぐらいで焼く。ガスを燃焼させるので外気を入れる。夏は暑いので室温が40℃を超えることもある。



焼き上がったパンを冷ましているよ

あの「ねじねじ」がこんな感じになるんだね



いい匂い~

ホイロ (発酵室)



イースト酵母が一番活発になる温度や湿度に設定している。

暑くて過酷!

入ったら湿度が高くて眼鏡がくもっちゃった



コープデリにいがたで定番人気の4品を、編集委員会で試食してみました!

じゃパン(6枚切)

北海道産小麦を使用し県産牛乳、三温糖、食塩など原料にこだわり組合員と開発した食パン



袋を開けた時、とてもいい香りがした! トーストしたら軽い感じになって、表面がサクサク! 何も付けなくてもおいしい

※8枚切もあります

クリームパン

なめらかでやわらかいカスタードクリームをふんわりした生地で包みました



生地がふわふわで柔らかい! カスタードクリームが甘すぎなくて、すごくおいしい! みんな大好きな味だね!



まーるいたねっこパン

6種の穀物とくるみの入った香ばしいパン

大きなくるみがたくさん入っていて、カリッと食感がいい! くるみ好きにはたまらない♡ 穀物の風味も感じるね



クランベリースコーン

国産小麦を使用したほくほくのスクーンに、爽やかな酸味のクランベリーをちりばめました

持ったら、ずっしり重量感がある! 食べ応えバツグン! クランベリーの酸味と生地の甘みが絶妙! 食事に合わせてもいいね

