

小川製パン 地元の特産品使った パンと洋菓子を販売

(有)小川製パン (福山市駅家町上山守二〇八一二、小川雅久社長) は10月1日、地元の特産品を原料に使ったパンと洋菓子を発売した。同市内の直営店三店で販売する。開発には備後特産品研究会(中島基晴会長)が協力、企画から約一年かけて商品化した。

今回発売したのは「保命あんぱん」(一四〇円)と「ねぎ味噌ぱん」(一五〇円) 写真上、「いちじくのシフォンケーキ」(五八〇円) 写真下。「保命あんぱん」は、(株)岡本亀太郎本店(同市鞆町)が保命酒を製造する際にでき



る酒かすを使用。酒かすは風味を残し、あんの味に隠れないように、生地の外側に巻き付けて焼き上げた。

「ねぎ味噌ぱん」は、金光味噌(株)(府中市府中町)が製造する府中みそを使った。ネギ入りのみそをパンに入れ、かつお節とマヨネーズを乗せて、総菜風のパンに仕上げた。

「いちじくのシフォンケーキ」は、福山市川口町特産のイチジクから作ったジャムを生地に混ぜ込んだ。シフォンケーキ独特のふんわりした食感に加え、イチジクの種の粒々

右が保命あんぱん、左がねぎ味噌ぱん

が同時に味わえるほか、イチジクの風味がほのかに香る。「いちじくのシフォンケーキ」は季節限定商品で、「保命あんぱん」と「ねぎ味噌ぱん」は好評であれば通年販売を目指す。小川製パンの森重延昭工場長は「今後も研究会の力を借りながら、商品開発を続けたい」と話している。

販売店は同本社併設の「ベーカーリー&レストラン カナディアン本店」と「カナディアン フレスタ三吉店」「カナディアン ハローズ新涯店」。営業時間は本店が6時30分～19時30分、三吉店が9時30分～20時、新涯店が8～20時となる。本店のみ第一日曜が定休日。「接客販売で店員が説明できる、産地のはっきりした安心・安全な商品作りを行いたい」と小川社長は抱負を話している。

問 ☎ 084・976・0104