



施設おすすめのイチ押し商品 **第2弾**

# 施設のパン大集合

施設自慢の焼きたてパンは、岩手の良さがギュッとつまっています。企業の商品にも負けない施設のパンを応援してください。8月号に続き施設おすすめのパンを紹介します。

## ① 田野畑産の牛乳と卵をふんだんに使用

ハックの家「ハックのパン工場」のパンは、田野畑産の牛乳と卵をふんだんに使っています。写真の「ミルク食パン」は、たのはた牛乳のみで水は一切使わないため、もっちりとした食感と牛乳本来の風味・香りが楽しめます。「89チーズのキューブ」は、甘酸っぱいクリームチーズを牛乳と卵、四葉バターを使い、しっとりとしたブリオッシュ生地で包み込み、手の平サイズのキューブ型で焼き上げました。

「マイルドカレーパン」は、牛乳100%の生地にマイルドな辛さのカレーを包み込み、油で揚げずにお焼き風に焼き上げたカレーパンです。

特別非常利活動法人

**ハックの家** 田野畑村菅窪20-2

## ② 富士山の溶岩窯で焼き上げたパン

ブナの木園「パン工場ファイン」は“明るく・元気に・いっしょうけんめい”がモットー。1日170斤ほどの食パンを丁寧に焼き上げています。天然酵母はイタリアパネトーネ酵母を、窯は富士山の溶岩を使用。溶岩窯はスチームオーブンに比べて2~3倍の遠赤外線を発生し、ふくら・もちもち感のあるパンに仕上がります。

イオンスーパーセンターでの販売のほか、ブナの木園グループ「ホームラン」へ委託して定期宅配も行っています。

社会福祉法人平成会 就労継続支援B型事業所

**ブナの木園パン工場ファイン** 一関市幸町6-4

## ③ 昔ながらの製造にこだわったパン

「工房ひまわり」は添加物を極力使わず、昔ながらの製造にこだわった約20種のパンを製造しています。そのため消費期限は短く、お客様にご理解をいただいておりますが、昔ながらの味にこだわるリピーターが絶えません。写真の「チーズパン」はダイスチーズを入れた5個入りがお得。「プリンパン」はプリンクリームとカラメルソース入りの大人気のパン。ビッグサイズの「メイプルパン」は、メイプル味のクリームをふんだんに練り込んでいます。この夏、新発売の「クッキー生地パン」はふわふわサクサク感が人気です。

社会福祉法人ひまわり会 多機能型事業所

**ひまわり園** 奥州市水沢区上姉体2-1-1

## ④ 特別賞受賞の「マーブルメッシュ」

けやきベーカリーのパンは、世界遺産の白神山から発見された「白神こだま酵母」を使用。焼き上げたパンはほんのり甘く、しっとりとした品質を保ちます。写真の「ソフトフランスパン」と、黒砂糖と焼きぐるみを使用した「黒糖くるみパン」は、ともにロングセラー商品。

また、「マーブルメッシュ」(第3回ユニバーサルベーキングカップ全国大会パン部門特別賞受賞)は、2種のパン生地を渦巻き状にして焼き上げたパン。黒糖くるみ、さつまいもなど5種(各5枚切)をご用意しています。

社会福祉法人室蓬会 障がい者福祉サービス事業所

**室蓬館けやきベーカリー** 一関市大東町大原字岩谷堂221-3

## ⑤ 町特産の古代米を使った米粉パン

さくら園に併設した「手づくりパン工房さくらんぼ」は、郷土食を意識した米粉パンやずんだあんパン、菓子パンなど約50種を製造。

写真の「米粉パン」は花泉町特産の古代米(黒米)を使用し、ふっくらモチモチしたベーグルのような食感が人気の商品。噛むほどにご飯と同じような自然の甘味が広がります。定番の「かぼちゃパン」はほんのり甘く、「くるみパン」は香ばしいかおりのくるみがたくさん入っていて、食感を楽しめる大人気商品です。

社会福祉法人花泉さくら会 障害福祉サービス事業所

**さくら園** 一関市花泉町花泉字阿惣沢沖131

## ⑥ 素材で味わいのあるパンづくり

コーヒー焙煎事業からパン製造に着手して3年。添加物を極力おさえながら素材な味わいのあるパンづくりをめざしています。写真の「角食パン」はお客様からご支持の高い人気商品です。卵アレルギーをお持ちの方のために「山型食パン」も製造しています。

「バゲット・フランスパン」は、焼きたては皮がパリッ、中はもっちり。「あんパン」はふくら、やわらかで子どもから高齢者まで好評です。今後は米粉パンやデニッシュパンの製造を予定しています。

特定非常利活動法人なごみの会 就労継続支援事業所

**しらゆり工房** 北上市下江釣子11-159-1

商品のお問い合わせは

障がい者就労支援振興センターまで

☎019-637-4462