

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃましてす

～ 京都府・(株)スリーエスフーズ ～



特集
 ①

「自家製発酵種ルヴァン」を配合しているから
 小麦本来の旨味や香りが引き立ちます

「CO・OP 毎日食パン」の登場は2004年とその歴史は長く、“毎日食べても飽きのこない味”として親しまれてきました。そこへ満を持して“山型タイプ”が登場。製造を手掛けるスリーエスフーズさんにその背景やこだわりポイントを伺ってきました。

当社は今年で創業70周年を迎えるパン製造販売メーカー*山崎製パン(株)の関連会社*で、2002年に山崎製パン(株)の100%出資会社となりました。食パンの他にも「CO・OP バターロール」やミニパンなどの製造を手掛けています。近年の焼きたてベーカリーブームによって山型食パンが世間でより親しまれるようになり、「CO・OP 毎日食パン」も生協仕様での開発がスタート。昨年9月に山型タイプがデビューしました。



取締役 営業部長
 天野 栄二郎さん

「CO・OP 毎日食パン」を作る上で大事にしているのは、お求め易い価格でも品質を最優先にすること。原料費が高騰する中で厳しい面もありますが、皆さんからいただくお声を励みに努力していきます。これからも、忙しい毎日の中でもご家族で楽しく食事するために、どんどんパンを活用していただけたらと思います。



取締役 工場長
 野村 泰彦さん

パン作りにおいて最も難しいのは“生地づくり”。毎日食パンの角型(フタをしたもの)パンにはしっとり・もちもち食感を出すために「ゆごね」生地※を配合しているのに対し、山型(フタをしないもの)の場合は、サククリ食感を追求め「自家製発酵種ルヴァン」(右記)を配合して作っています。

また、山型はトーストすることで表面はサククリ・中はもっちりとした食感が楽しめることが特徴です。そのヒミツは、生地の弾力調整と「手丸め製法」(下記)。生地づくりと製法によってきめ細かさを変えることで食感に違いが生まれます。また、手丸めすることで、機械で丸めるよりも生地へのダメージが少なく、より弾力のある仕上がりになります。

※小麦粉に含まれるでんぷんをのり状にしたもの。小麦粉を熱湯で練り上げることで、もち米をついた時のようにでんぷんがα化し、もちり感が出る。

自家製発酵種ルヴァン

「ルヴァン」とは、主に小麦粉・ライ麦粉・水を合わせた発酵種のこと。ライ麦に含まれている乳酸菌と、酵母の発酵作用により、小麦本来の旨味や香りが引き立ちます。

自家製のルヴァン種の開発には約4年かかりました。粉と水の配分・温度などその時の環境によって違ってきますし、何度も試食を重ねて試行錯誤しました。(食パンづくり一筋30年の東さん)



仕込み(生地づくり)

- ①こねる
小麦粉・水・イーストを混ぜてミキサーでこねる(食パン用の小麦粉を使用)
- ②ふくらませる(第1発酵室)
発酵室は1年中一定の温度・湿度に保たれている。ここでパンの出来の7～8割が決まる!
- ③またこねる
できた中種生地に「ルヴァン種」を流し込み、数回に分けて塩や砂糖・油脂等を加え、ミキサーでこねる。人の手でかたさや温度を確認し最終判断を行う



同時に生地の温度チェック。次の工程に渡すまで何度も確認

取り出した生地は、ガス(空気)を貯め込ませるために痛んだ生地の表面を整えます。重たい生地を返すのは見た目以上に難しい作業

成 型



流れるように手丸めしていくのは「毎日食パン(角型)」の開発にも携わったというベテラン・山下さん

- ④切って休ませる
- ⑤のばす
パン生地を平たくのばしてガスを抜く(よりやわらかく仕上がる様、通常よりガスをあまり抜かず厚めにしている)
- ⑥手で丸める(手丸め製法)
人手も惜しまず1つひとつ優しく丸めていく。
- ⑦またふくらませる(第2発酵室)
ここで角型はフタをするのに対し、山型の場合はフタをしないので縦に伸びる。

焼く・冷却

- ⑧180℃～230℃まで段階的に焼き上げる
- ⑨包装した時に水滴がつかないように、時間をかけて冷ます

CO・OP 毎日食パン山型

企画回・毎週企画



4月2回は
 注文番号 **643** 注文番号 **644**
 本体 各 **98円**(税込 各106円)

※詳しくは今週配布の商品案内46ページをご覧ください