

# 翼製粉さんの工場見学へ行ってきました

2025/12/17 寝屋川西パル委員会

## どんな会社？

昔はこの地で小麦栽培が盛んだったことから、明治 10 年に製粉所として創業。現在は製パンのフローベル事業部と手延べそうめん事業部の2つがあります。



## 試食させていただきました

見学中に焼きたてのロールパンを試食しました。そのあと、冷ましたパンも試食。触感や匂いなどの違いを教えてくださいました。熱々はおいしく感じるけど、小麦の香りやパンのもっちり感やふわふわ感は冷めた方が感じられました。



見学後は、ブラウンサーフロール(フレーン・くるみ・レーズン・さつまいも・抹茶あずき)の5種類やバターロールなど、職員さんがオーフントースターで焼いてくださり、たくさんの種類のパンを試食させていただきました。



## 工場見学の様子

一般的なガラス張りから見るのではなく、直接工場内に入らせていただき、音・温度や匂いなど職人さんと同じ環境を体感しながら本当に近くで見学させていただきました。



パン製造にはストレート法と中種法の2種類があるそうです。焼きたてベーカリーショップのようなすぐに食べるパンはストレート法。翼製粉さんでは製造してから消費者に届き食べるまでに3日ほどかかるので、数日経ってもパンが硬くならず、おいしく食べれるよう、生地材料2段階に分けてこねる発酵を繰り返す中種法で作っているそうです。

## 参加者の感想

- \* 職員さんの丁寧で熱心な説明、パン作りへの情熱がすごく伝わりました。
- \* 社内も工場内も清潔でびっくりしました。
- \* 「こんなパンを作って欲しい！」とどんどん要望を出してくださいとおっしゃって下さったことがうれしかったです。
- \* 製造工程で、パンの生地を手袋をはめて、直に触らせてもらえて、発酵の度合いでこんなにも柔らかさが違うことがよくわかり、勉強になりました。
- \* 停電になった時にラインが止まり、生地が発酵しすぎて、工場内が大変になったお話なども聞けました。