

co-op ブラウン  
サーブロール  
風味と口どけのよい食感に仕上げました。

もっちり熟成食パン

めちゃめちゃ!ぶどうぱん

どこを切っても  
レーズンがたっぷり♪

# 群衆粉(株)工場見学 報告一覧

12月4日に

成育ハル委員会で奈良の桜井(三輪山横)  
のパン工場へ行きました。



工場の歴史、熟成の種類や製造工程などの説明を聞きました。例えば強力、中力、薄力は小麦の種類の違いであることを教わりました。



製造ラインを間近で見てパンが出来るまでの工程が良く分かりました。生地のにおいや発酵室の温度を感じることができました。生地を手に取って発酵の前後で伸びの違いを実感しました。



メーカーさんの見学や学習会に  
参加してみませんか?  
ハル委員会も募集中です!

