



2025年7月1日に
三輪そうめんの里、三輪山の麓に
ある異製粉（株）さんへ
パンのおいしさの秘密を
勉強に行ってきました。



異製粉さんへ行ってきました

Pickup! おいしいさの秘密

明治10年に製粉所として創業した歴史があり、今では製パンと手延べそうめんの2つの事業部があります。近年のお米の高騰により、『パンの需要が増え生産量が伸びてフル稼働しています』と工場長さんが仰っていました。

厳しい衛生管理、異物混入に細心の注意を払い、間近でパンが出来上がる過程をみせてもらいました。生地エリアは冷房がしっかり効いていましたが、焼き上げエリアは高温で、夏場はさらに暑くなるそうで職人さんたちの労働環境も体感しました。

全てを機械化されているのではなく、熟練された職人さんの手と目でパンにとって命となるグルテンの状況を見極めているので、私たちの食卓にふんわり食感の美味しいパンが届くのです。



今回勉強した商品紹介

バーナードプレミアム食パン 1.5斤



パンの老化を抑える機能性油脂を使用しているので、サンドイッチなどの冷蔵でもパサつかないのが特徴です。お好みの厚さにカットできるのもポイントです！

めちゃめちゃ！ぶどうパン



レーズンを小麦粉と同量配合。小麦粉100%対レーズン100%で限界まで練り込みました。たっぷりのレーズンが特徴で、レーズン好きの方にも納得していただけの自慢のぶどうパンです。小麦粉の1.2倍のレーズンを入れた「めちゃめちゃ！ぶどうぱんプレミアム」もあります。

他にミックスフルーツパン、鳴門金時、チョコ(冬期のみ)のシリーズもあります。

Tasting! 試食させてもらいました

生産ラインに流れている焼き立てアツアツのロールパンを試食させてもらいました。焼き立てはイースト菌の匂いがした甘みと柔らかさはあるけど、すぐにベタツとなってしまう一方、冷めたほうは、もちもちふわふわ食感で美味しかったです。



もっちり熟成食パン



国産小麦を20%使用さらに米粉も加えたもっちり・しっとり食感の食パンです。4枚・5枚・6枚切があります。

食パン1斤って、
重さの基準があって
1斤は340g以上
1.5斤は510g以上だよ



Impression! 参加者の感想

- ・めちゃめちゃぶどうパン・牛乳たっぷりパンなど材料にこだわっていたのが驚きました
- ・中種製法で生地作りに時間と手間をかけていることに驚きました
- ・実際に生地を触らせてもらって工程によって生地の柔らかさの違いがよくわかった
- ・大手メーカーにはできない柔軟さでパルコープ以外にも色々な企業とコラボして商品開発されていることにビックリしました



寝屋川中央パル委員会

