

異製粉に行ってきたよ！

2023年2月7日(火) 10名参加



異製粉(株)は三輪そうめんの里、三輪山のふもとで自社独自の小麦を活かしてパンと手延べそうめんの製造を行っています。

プチ情報

薄力粉、中力粉、強力粉の違いは、もともとの小麦が違うということだよ。



めっちゃ！ めちゃめちゃ！の違い

- ・めっちゃは 小麦に対してぶどう等の具材が50~99%
- ・めちゃめちゃは小麦に対して具材が100%の配合されてるよ！

参加者の声

* 配合などこだわって作っておられたので

しっかり味わいたいと思います。

* パン大好き！生協のパンは買ったことがなかったけれど見学で説明を受け、注文書をしっかり見て買おうと思いました。

久々に工場見学に行って独自のパン作りに取り組む姿勢に感銘しました。

参加した組合員さんとも交流出来楽しいひと時でした。

主催 交野南地域活動委員会