

聖賢
パル委員会

翼製粉(株) 学習会 開催しました

活動
報告
ニュース

城東組合員会館にて、めちゃめちゃ!ぶどうぱんやブラウンサーブロールでおなじみの翼製粉(株)の学習会を開催しました。

久しぶりに会場いっぱいの人になり、賑やかな楽しいひとときとなりました。

[まおは小麦の種類や性質の説明・そして、パンに関する豆知識]

- 小麦粉の強力粉・薄力粉の違いは、たんぱく質(グルテン)の質と量です。
- 食パン1斤の「斤」は重さの単位...1斤は340g以上です。
- 食パン1斤は必ず340g以上ありますがメーカーによって微妙に重さが違うので、量ってみては...?



小麦をひく体験も

ひいたあと → ふるいにかけて → 分けられた小麦



うら面
すすすくの
案内も見てネ

これらを混ぜ合わせてパンになります



翼製粉のイケン石井さん(右)と東さん(左)ありがとうございました。

もともと小麦を扱うそうめんの会社
小麦に対する知識と技術を生かして
こだわりのあるおいしいパンが出来上がります!

参加者の感想

- 知らないこといっぱい聞いて勉強になりました。
- いろいろ試食できて注文の参考になりました。
- あっという間の2時間で楽しかった。
- そうめんも作ってるとのこと、注文書で見かけたら、食べてみます。
- 学習会や工場見学などあればまた参加したいです。