枚方公園地域活動委員会 NEWS

2022年 9月発行

※12 つくる責任 つかう責任 を見つけよう

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

※Sustainable Development Goals とは、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す17の国際目標です

巽製粉(株) フローベル

三輪素麺の里、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そうめんの製造を行っています。

CO-OP商品

熟仕込食パンやブラウンサーブロールでお馴染みのパン製造工場へ
枚方公園地域活動委員と店舗パル委員が見学してきました!!

まずは小麦粉の説明

小麦には種類がある。硬質小麦は粘弾性の強いパン向き(強力粉)、中間質小麦はたんぱく質含有量中くらいうどん向き(中力粉)軟質小麦は適度にやわらかいケーキ菓子向き(薄力粉) ↑写真上

小麦粉を作る体験会 しています

この小麦を外皮ごと ゴリゴリ手回し粉砕器で粉にします

これが小麦粉だ!
ふるいにかけていちばん きめ細かい →

上が順に粗い

私たちがよく聞く全粒粉とは麦皮と胚乳が混ざった粉。胚乳が白い小麦粉になる。

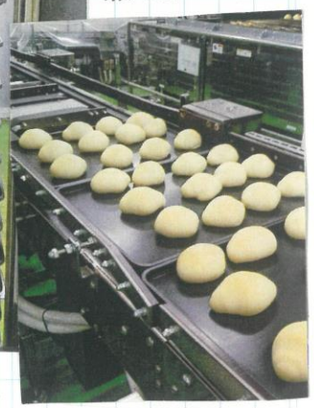
工場の中は暑い。とくに生地を発酵させる部屋は蒸し暑い。奥のケースから手前だんだん膨らむ 手前はもうできたかな

蓋を開けて中を見せてくれた。
1パンの生地を箱の中に入れて機械でぐるぐる回して生地を練っていく ベッタンベッタン すごい音

あっなんかはみ出してきた!!

クッションぐらいの大きさの油脂を投入↓

すごく熱い部屋でさらに発酵させて…膨らんだのがこちら↓



焼きます。↓

ころころ成形されて↑

すごく軽くてふっわふわ♪

へこんだら それ以上膨らまないので処分するデリケートだなあ

K委員の大好きななめらかバターロール完成!?

豆情報

なるへそ

めっちゃ鳴門金時ぱんは鳴門金時が70%も入ってるヨ

本体 308円

ブラウンサーブロールはプレーンの方がバターと生クリーム入っていて高級なんだ

鳴門金時は生地に溶けやすく、美味しいからもっと入れてと声あるが、たくさん入れると水分量上がりすぎて発酵できなくなるんだ

熟仕込食パンはパネトーネ種で、90日間美味しさ保つなかだね法。 生地は細かく密度が一般と違う。大きくて重い。1斤340gくらいあるよ

余った小麦粉は家畜の飼料になるんだって SDGS

余裕をもって作り、注文より残った日々パンは直売所で売る SDGS

水を使わないMoo-Mooブレッドは国産小麦と国産バター

このNEWSへのお問い合わせ先

組合員サービスセンター

※携帯から 072-856-7671(有料)

フリーコール 0120-299-070 Fax 0120-299-230 月・土9時~17時 火~金9時~18時

メールアドレス kumikatu@palcoop.or.jp メールでの受付はこのNEWSの内容に限ります

件名に枚方公園地域活動委員会NEWSとお書きください

受付させていただいた個人情報は、このお問い合わせ以外には使用いたしません。

0129 表 | 9/5~9/9 | 枚方公園地域活動委員会