

「おいしいね」「楽しいね」

パンで家族の笑顔を咲かせましょう！

家族そろってゆったりと食事を楽しむ。そんな時間も大切にしたいですね。家族で囲むテーブルにオススメなのが、タカキベーカリーのパン。今回は、大規模な製パン工場としては初めて石窯を導入した、同社の岡山工場を訪ね、「石窯パン」をはじめとしたパンづくりへの思いやこだわりをうかがいました。



しあわせな気持ちになれるパンを多くの人に

タカキベーカリーが創業したのは、戦後間もない1948年の広島。食糧不足の時代に、創業者は「おいしいパンを食べること」で食生活が少しでもよくなり、心が豊かになることのお役に立ちたい・・・と考えたそうです。そこで配給された小麦粉をふるいにかけてフスマ（小麦粒の皮の部分）などを取り除き、白くてふっくらとしたパンを作って販売するなか、「おいしいもの」にこだわり、独自の発想で経営を行ってきました。街の人々とても喜び、「タカキのパン」の評判は広がっていききました。その後、パンの文化や製パン技術を学ぶために訪れたデンマークで、創業者はデニッシュペストリーに出会い、「こんなにおいしく、幸せな気持ちになれるパンを日本でも食べてもらいたい」と日本で初めてデニッシュペストリーを開発しました。



営業本部広域営業部長 清川秀樹さん

表面はパリッ、中はもっちり

2005年岡山工場建て替えの際、「本当においしいパンをつくりたい」と考え抜いてたどりついたのが、パンづくりの原点「石窯」でした。石窯は、直火ではなく、石を熱することで放射される遠赤外線などの熱を、パンの内部までしっかりと伝えます。素早く熱が伝わるため、生地内部の水分は保たれたまま、表面はこんがり香ばしく、中はしっとりとして風味がぎゅっと閉じ込められた石窯パンが焼き上がります。また、生地には水分をたっぷり含ませるのもポイントです。手でこねる動きに近づけたミキサーで生地に水分を抱き込ませながらミキシングします。こねあがった生地は、低温で長時間発酵。じっくりと発酵させると、小麦粉の甘みや風味が引き出され、深みのある香りが生まれます。

パンを通じてくらしを豊かに

「私たちは単に良質なパンを作っただけではありません。パンのある食事を楽しんでいただくことで、少しでもくらしを豊かにしていただけることを目指しています。」と同社営業本部の清川秀樹さん。

「おいしいパンも実は脇役。パンに合う料理、そしてご家族の会話が主役です」と同社岡山工場の坂本さん。タカキベーカリーでは創業当初からパンの食べ方や、楽しみ方の提案に力を注いできました。食材をのせたり、はさんだりするだけでも、パンの楽しみ方は広がります。ご家族や友人で、おいしく、楽しく、パンのある食事を楽しみませんか？



左から、営業本部広域営業部課長 山田啓治さん、生産本部岡山工場長 坂本和久さん、広報室サブリーダー 台沖誠子さん

石窯で焼き上げた

「石窯レーズン&くるみ」7枚
完熟したブドウを太陽の下で自然乾燥。ジューシーなレーズンと香ばしいくるみを生地に混ぜ込み、石窯で焼き上げました。

企画予定▶9月2週・9月4週
298円

焼成後 冷凍でお届け

「スイートデニッシュブレッド」
36層のデニッシュ生地を焼き上げたもの。層が重なり合ったしっとりとした食感が魅力です。朝食のほか、パニライスをのせておやつとして楽しむのもオススメ。(石窯で焼いたパンではありません)

企画予定▶9月4週 368円



焼きあがった「石窯レーズン&くるみ」



おいしいパンは「水分をたっぷり含ませ、しっかりと焼く」のがコツ。石窯パンは水を多く入れるのでしっとりとした生地。



パンを成型



ライ麦粉をふって切り目を入れ、石窯へ。ライ麦粉は風味を一層よくし、パンの表面が焦げるのを防ぎます。

パンには常温品と冷凍品があるけど、冷凍するメリットは？

焼きあがったパンを急速冷凍し、焼き立ての風味を閉じ込めます。また常温品では時間がたつにつれて、風味が損なわれることを防ぐために使用されている添加物を冷凍品では省くことができます。

家庭でおいしく食べるコツは？

温めておいたオーブントースターに冷凍のまま約2分温めた後、約10分おきます。余熱で中まで温まります。

パッケージの原材料表示を確認するとパンの中身がよくわかるね。子どもがアレルギーなので、食べられるパンなのか心配でした。メーカーさんとお話してきて、原材料のこともよくわかりました。



DEKO モニター 交流会で 焼成・冷凍パンについて聞きました



ワインにぴったり「バイクドミニトマト」ミニトマトを半分に切って、オーブントースターで焼き、塩とオリーブオイルをふる。

タカキベーカリーおすすめのパンの楽しみ方いろいろ！

子どもたちも喜び「りんごのクリームチーズ」クリームチーズ50g、りんご15g(角切り)、りんごジャム15gを混ぜ合わせる。「石窯レーズン&くるみ」との相性ばっちり。



ハムやベーコンと相性のよい「マスタードソース」マヨネーズ45g、粒マスタード15g、焼き肉のタレ15gを混ぜ合わせる。ハムやベーコンなど肉を使った食材に。

