

喜んでほしい心と いう気持ちも入ってる!!



どこを切っても、レーズンがざくざく!!ぶどうがたっぷりおいしいですね。『CO・OP熟仕込食パン』や『CO・OP異製粉株式会社』。その中でも「もっとレーズンを入れて応えた『めちゃめちゃ!ぶどうぱん』」を紹介します。

入ったパンは、それだけで甘みがあってブラウンサーブロール』でおなじみのほしい」という生協組合員さんの声に

めちゃめちゃ



「めっちゃ」と「めちゃめちゃ」の違いは配合量

企画担当社員のお子さんが「めちゃめちゃいっぱい、ぶどうが入ってる♪」と言ったことがネーミングの由来です。

めちゃめちゃ!シリーズは、配合量によって呼び方が違います。ぶどうぱんの例で言うと、小麦粉と同量のレーズン100対100であれば、「めちゃめちゃ!」。「めちゃめちゃ!ぶどうぱんプレミアム」になると、小麦粉100に対しレーズン120になります。「めっちゃ!」の配合は50%~99%で「めっちゃ!オレンジパン」は対粉50%、「めっちゃ!鳴門金時パン」は対粉70%です。



創業は明治10年
小麦粉を知り尽くした
製粉会社からスタート

異製粉株式会社の本社があるのは、三輪そうめんの産地である桜井市。そうめんの歴史はおよそ1300年前にさかのぼり、大和盆地の小麦を初瀬川(大和川)の水流を使った水車で粉を挽いて加工していました。そうめんの原料である小麦の製粉所として1877年に創業。長年培った製粉のノウハウと技術を生かそうと、1973年からパンと手延べそうめんの製造を始めました。2018年2月の火災事故故により、製造ラインを全面リニューアルし、すべての機械を一新しました。「おいしい」をカタチに、より豊かな食文化の創造をめざします。

●表紙のレシピ● クリームチーズ & ハチミツぶどうパン

- 材料 (2人分)
- クリームチーズ(プレーンタイプ).....50g
 - ハチミツ.....小さじ2杯
 - ぶどうパン.....4切れ

作り方
ぶどうパンにクリームチーズを塗り、ハチミツをたらす。
※ぶどうパンはお好みでトーストして使う。

レタスとトマトの朝スープ

- 材料 (2人分)
- ベーコン.....1枚
 - レタス.....1~2枚
 - プチトマト.....4個
 - 水.....300ml
 - スープの素.....小さじ1
 - 塩、コショウ

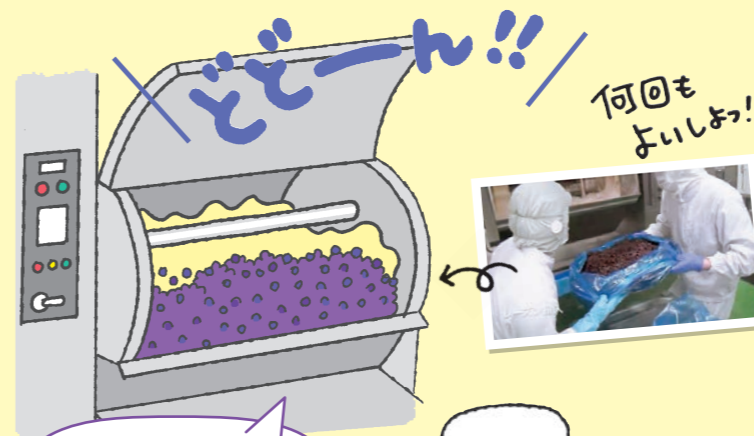
作り方
① ベーコンは1センチ幅に切る。レタスは食べやすく手でちぎる。プチトマトは1個を半分に切る。
② 鍋に水、スープの素、ベーコンを入れて煮立てる。レタスとプチトマトを加えてサッと煮て火を止める。塩、コショウで味を調える。

ほんまに めちゃめちゃ入ってるわん!

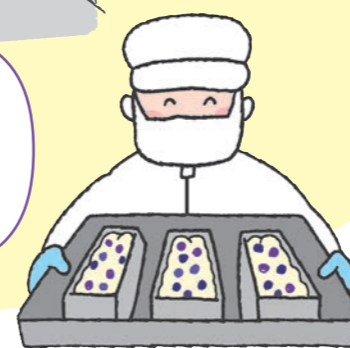
『めちゃめちゃ!ぶどうぱん』には、小麦粉と同じ量のレーズンが入っています。レーズンは、アメリカのカリフォルニア産。おいしいだけでなく、鉄分やカリウムなどのミネラルも豊富です。

生地はやわらかく、しっとり。通常のぶどうパンに比べてパサパサしにくいのも特長です。

コッペパンの形状から、ミニ食パンの「ワンローフ型」に改良しました。お好みのサイズに切りわけてどうぞ!



「もっとたっぷりレーズンの入ったパンが食べたい!!」という声に応じてレーズン倍増。小麦と同量のレーズンを投入!!



これからもよろこんでいただけるパン作りにこだわります

「おいしさが、すこやかな毎日を育てる」をモットーに、高品質の小麦粉と綿密な工程管理によりパンづくりを行なっています。笑顔広がる毎日に寄り添えたらと、日々おいしさを追求しながら、パン1つひとつに心をこめて作っています。ぜひ、『めちゃめちゃ!ぶどうぱん』のレーズンの多さにご家族で驚いてくださ〜い!

異製粉株式会社
フローベール製パン事業部
石井 康成さん

