



ほしい時に 食卓に焼きたて

食べたい時に食べられる冷凍パンは、いそがしい朝のと「便利さ」を兼ね備えたタカキベーカリーの冷凍パンは、たて”の風味を楽しむことができます。今回はちょっとした

戦後からパンのおいしさ・食事の楽しさを伝える

タカキベーカリーは、1948年に焼け野原となった広島で創業。戦後の食糧難に「食生活の向上に貢献したい」とパンづくりをはじめました。1963年には、日本で初めて冷凍パン生地の開発に成功し、1970年に冷凍パン専用工場を完成させました。

「ヨーロッパの本格的なパンを家庭で味わってもらいたい」という思いから、2005年に大きな工場としては珍しい「石窯パン」のラインを導入。創業から受け継いできた「食卓に幸せを運ぶ」という理念を大切に、本物のパンづくりを追求します。

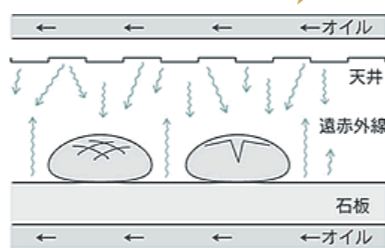


『石窯パン』へのこだわり

石窯パンは、火ではなく石窯の熱で焼き上げたパンです。「遠赤外線」の効果でパンを中からしっかりと焼き上げます。熱が早く伝わり、水分が必要以上に蒸発しないため、中はしっとり・もちり。素材の風味をギュッと閉じ込めます。

これらの原理を応用したのが、タカキベーカリーの『現代の石窯』。熱したオイルで石板を加熱し、その上にパンを置きます。焼き床となる石板から発生した「遠赤外線」を天井が反射し、パンを包み込むように焼き上げます。こうした製法により、外は香ばしく、内はもちりとした食感が楽しめます。

パンの中までしっかり熱を届ける、おいしさの秘訣



●フードコーディネーターのおすすめレシピ●

鯖マヨネーズ

缶詰を使って、お手軽に!

材料 (2~3人分)

- 鯖の缶詰 (味つけ) ……1缶
- 玉ねぎ …… 1/2個
- マヨネーズ …… 大さじ3
- トマト …… 1個



作り方

- 1 玉ねぎをみじん切りにし、水にさらす。トマトはスライスにします。
- 2 鯖缶の汁気を切り、ボールに入れほぐす。
- 3 ①の玉ねぎの水気を絞って②に入れ、マヨネーズで和える。
- 4 スライスしたパンに①のトマトをのせ、更に③の鯖マヨネーズをのせて、いただく。

ほしいぶんだけ/ パンのおいしさを

強い味方。ランチや小腹がすいた時に、あれば助かります。「おいしさ」生協限定。宅配だからこそ届けられる冷凍のパンは、おうちで“焼きひと手間で、さらにおいしく食べるコツを教えてくださいました。



★生協の焼成冷凍パンの特徴

- 1 工場で焼き上げ、冷凍宅配で届けるため、おいしさそのまま。冷凍だからこそ“焼きたての味”が楽しめます。
- 2 冷凍だから、おいしさ長持ち。常温で保管する必要がないため、保存料などは基本的に使っていません。シンプルな材料でパン本来のおいしさを最大限に引き出しています。
- 3 冷凍だからこそ、好きな時に好きなだけ。パンを買い忘れた時の強い味方です。



焼いてそのまま10分の「余熱」がおいしくいただくコツ

冷凍のまま、冷凍庫から取り出し、そのままオーブントースターで約1分半(1200Wの場合)温めます。そのまま10分間余熱を加えることで、パンの皮に蓄えられた熱が中まで伝わり、よりおいしくいただけます。

あらかじめ温めておく



※必ずオーブントースターをご使用ください。



冷凍室から出す

余熱で中までふっくら、ふわふわに!



約1分30秒(1200W)加熱し、そのまま10分おく



できあがり!



しっかり焼けば、皮はサクサク、中はもちり。パンの焼き色が目安ですよ

食感にはそれぞれ好みがありますが、ほんのり焼き色が付くくらいまで焼くのがおすすめです。ちょっと遠慮して焼き色がつかないまま10分おいたとしても、中まで完全に熱が通っていないことがあります。逆にしっかり焼けば、皮はサクサク。余熱の効果もあって中はもちりです。ご家庭によってオーブントースターの性能は違いますが、焼き色を目安にしっかり焼いてください。そうすると、おいしさがぐんと引き立ちます。

(談：タカキベーカリー まさあき 大山 将亮さん)



食卓にしあわせをはこぶ

タカキベーカリーさんのパン ぜひ めしあがね〜♪