

ほおばれば、口いっぱい幸せが広がる

伝統と職人の技が息づく、 石窯焼きのパン

宅配カタログ『ヴィ・ナチュラル』で扱うタカキベーカリーの石窯パンは、コープデリでしか買えないオリジナル商品。

中でも「石窯 全粒粉とオリーブオイルのパン」は、噛みしめるほど素材の風味が味わえる、リピーターの多い一品です。



石窯
全粒粉とオリーブオイルのパン

食卓に幸せを運ぶ

「ヨーロッパ伝統の本格的なおいしさのパンを目指しています」。タカキベーカリーで商品開発に携わる西本真さんは真剣な表情で語ります。

1948年に広島で創業したタカキベーカリーは「食卓に幸せを運ぶ」ことを大切にしながら、一貫しておいしく品質の良いパン作りを続けてきました。西本さんは「とにかくおいしいパンを作って人々に喜んでいただきたい。そのためには本物を追求するというのが、創業当時から変わらない私たちの思いです」。その思いを実現すべく2005年、タカキベーカリーは国内の製パン工場とし



左から、株式会社タカキベーカリー つくば工場 生産1課 係長 松山伸さん、同つくばリテールサポートセンター長 畝田幸生さん、同研究開発部 東日本開発部 課長 西本真さん。松山さんが持っているパンは、スライス前の商品です。

て初めて石窯を導入しました。

今回ご紹介の「石窯 全粒粉とオリーブオイルのパン」は、2007年に完成した石窯パン専用のつくば工場（茨城県つくば市）で製造しています。

素材、製法へのこだわり

「しっとりとした食感を引き出すため、オリーブオイルの配合率をできるだけ高めようと何度も調整を繰り返しました。たどり着いたのが7・5%。初めての挑戦で苦労しました」と振り返る西本さん。さらに国産のさとうきび糖を加えたことで、全粒粉とオリーブオイルがマッチ。味にまとまりが出て、甘みとコクが感じられるパンに仕上がりました。

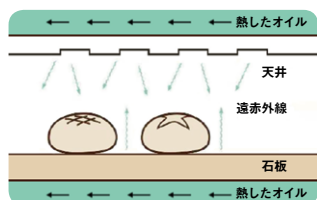
もう一つ大切なのが生地含水量。おいしさで重視するのは、水分をたっぷり含んだしっとりとした食感です。しかし、「水分が多いほど生地はやわらかく、扱いづらい」と話すのは、製造に携わる松山伸さん。「従来の横型ミキサーではうまくできません。少量ずつしか仕込めませんが手ごねのようにやさしく、水分を抱き込むように取り込める小型の縦型ミキサーを使用することで、しっとりとした理想の生地を作ることができます」。

※写真は「石窯 全粒粉とオリーブオイルのパン」
ではない石窯パンの製造工程です。基本的な
工程はどの石窯パンも大きく変わりません。



3 パンを焼く(焼成)

大型の窯にふっくらと発酵したパンを投入。熱した石板から乱反射する遠赤外線と豊富な熱量に包み込まれ、短時間で中心部まで熱が伝わります。水分は必要以上に蒸発せず、外はこんがり、中はしっとりと焼き上がります。焼き上がるまで40分間ほど。工場内は香ばしい香りに包まれています。夏場は室温が40度近くになるといいます。



「石窯パン」ができるまで

1 生地を作る(ミキシング)

小麦粉に加え、香ばしさと噛み応えのある食感を生む小麦全粒粉を配合。イタリア産オリーブオイルの配合率は7.5%。原材料をミキサーに投入し、ミキシング(こねる工程)して生地を作ります。水分量を極力高めているため、とてもやわらかい生地になっています。

2 パンの形にする(発酵・成形)

パン作りには発酵工程が2回。出来上がった生地の状態を発酵させる1次発酵、生地を分割してパンの形(成形)にした後発酵させる2次発酵で、低温でじっくり時間をかけて発酵させます。成形作業は、生地の状態のわずかな違いを見極めるため人の手で行います。



今回ご紹介した
商品はこちら!

石窯 全粒粉と
オリーブオイルの
パン

宅配: カタログ『ヴィ・ナチュラル』で
毎週取り扱っています
店舗: 取り扱いはありません
※消費期限は配達日を含め2日です



店舗をご利用の方は
こちらをどうぞ!

石窯 モーニングフランス

小麦の香り、味わいをできるだけシンプルに表現し、毎朝食べても飽きのこない味わいに。少し厚めにスライスしているので、トーストすれば表面はカリッと、中はもっちり。スライス済みだから忙しい朝にもぴったりです。



「パン生地は生きています。工場内の空調は一定の温度・湿度に保たれています。小麦の状態や製造時の気温、湿度などのわずかな差で生地の状態は変わります。常に生地の状態を見ながら水の量や温度を微調整し、良い生地にごね上げます」と松山さん。

生地は1次発酵後、分割してパンの形に成形。この作業には人の手が加わります。このときの力加減も、焼き上がりのおいしさを左右します。特に大切な工程はあえて人が行う。ここぞという作業は人の手で丁寧に。タカキベーカーリーの流儀です。

外はこんがり、中はしっとり

石窯はドイツ製。石板からの遠赤外線効果で熱が速く伝わることで、水分が必要以上に蒸発しないので、外はこんがり、中はしっとりと焼き上がります。生地作りから焼き上げまで約4〜5時間。冷ました後、包装して出荷されます。

センター長の畝田幸生さんは、「まずは何もつげずに食べてみてください。軽くトーストすればいいっそう、香ばしさが引き立ちます」と教えてくれました。

おいしいパンを作って「食卓に幸せを運ぶ」という創業当時の思いは、これからも一人一人の従業員、一つのパンに息づいていくこと