

パンの味、食感向上

筑西の工房「しらとり」 県内産に原料変更



県産小麦を使ったパンを販売する「パン工房しらとり」＝筑西市上平塚

筑西市の社会福祉法人征峯会（渡辺和成理事長）が運営する障害者支援施設「パン工房しらとり」は1日、同工房で製造販売するイギリスパンなど主力パンの原料を県内産小麦に切り替えた。施設関係者は、よりおいしくなったパンを食べてほしいと期待を膨らませている。

輸入小麦の政府売り渡し価格が大幅に値上げされるとの情報を受け、県内産への変更を決めた。地産地消のパンを作るため、8月下旬から県内産の小麦を使ったパンの試作を開始。試行錯誤の末、もちもちとした食感の「ユメシホウ」と、

ふんわりとしたボリューム感を出す「ゆめかおり」をブレンドして使うことを決めた。「ユメシホウ」は桜川市産を使用するという。

小野瀬順子パン工房リーダーは「職員みんなが自慢できる自信作ができた。地元をはじめ多くの方に食べてほしい」と期待を込めた。人気商品のイギリスパンは1斤290円。食パンは1斤280円。

また、10月1日から11月末日まで、イギリスパン1斤の売り上げにつき10円を社会福祉支援のための募金として、筑西市社会福祉協議会に寄付する。

（小林太郎）

吾達の書画展の会期を11