

パンニュース

第2953号 2022年(令和4年)8月25日(木曜日)

編集・発行人

磯谷至朗

購読料 1年19,800円

半年 9,900円

(消費税含む)

郵便振替口座

00100-9-30857

チャレンジド・プログラムV.O. 15

西川功晃シェフ(サ・マーシユ)講師に

神戸・くららベーカリーで講習会

神戸スウィーツ・コンソーシアム



竹中ナミ理事長

社会福祉法人プロップ・ステーション(竹中ナミ理事長)と日清製粉(山田貴夫社長)が主催する神戸スウィーツ・コンソーシアムを会場に第1回講習会が開催された。

震災で被災した店が半壊するも、焼け残ったお店でパンを焼き周囲を元気づけた。寅さんの映画に登場するベーカリーのモデルとなったことでも知られている。

第1回の講習会は、日清製粉営業企画部の増田梨沙氏が司会を務め進行。親しみを込めて「ナミねえ」と呼ばれる竹中理事長が冒頭

であいさつを述べ、「早いもので15年目を迎えることができた。一つの区切りとなる年の1回目を神戸のくららベーカリーで開催できるのは嬉しい。15年前の初めての年に1回目の講師を務めてくれたのが、今日と同じ西川シェフだった。今日も素敵なパン作りの技を伝授してくれると思うので、しっかりと学んで新しいアイテムにしてほしい」と思いを語った。

続いてくららベーカリーの岡田崇史施設長があいさつ。職員メンバーの全員、とても緊張しているが、できるだけリラックスして、西川シェフのレシピを学び、新たな製品として作っていききたい」と意気込みを述べた。

当日は西川シェフのほか、今井浩貴氏(ボンブレノン)と渡邊俊和氏(パリジノ アンド アトリエドゥ ママン)も駆けつけ、講習をサポートした。講習の課題となった「パンコンプレ フリエ」は、全粒粉を使ったパンであるパン コンプレをより簡単に美味しく作れるよう、西川シェフが考案したオリジナルの製法によるパン。フランス・ブルターニュ地方

のパン フリエの生地をベイスに、パン コンプレの湯種を練り込むことで、近年、消費者に人気の「しっとり、もちもちとした食感」に仕上げる事ができる。パリエーションを作るにも有効だという。

講習では、全粒粉を熱湯でミキシングする湯種の作り方を学んだ後、パンコンプレの生地を手捏ねで仕込んだ。ブレインのほか、枝豆とチーズを巻き込んだ「枝豆とチーズのルーレ」や、マスタードを塗りベーコンをのせた「ベーコンとマスタードのフィセル」など、アレンジレシピも紹介した。

この後プログラムは、9月5日にエコーンファミリア(長野県長野市)、10月13日にワークセンタールすと(東京都多摩市)、11月9日にさんさん山城(京都府京田辺市)で開催する。第2回と3回の講師を神戸スウィーツコンソーシアムの統轄講師でもある永井紀之シェフ(フリエット)が、第4回の講師を野澤孝彦シェフ(フーフベッカライエーデッカー・タックス)が務める。

同プログラムには、ADEKA、石川、沖縄ハム総合食品、オリエンタル酵母工業、正栄食品工業、大山ハム、月島食品工業、トクラ大阪、平瀬フーズ、フクシマカクレイ、丸紅、三井製糖、モリタなど多くの企業が協力している。

同プログラムには、ADEKA、石川、沖縄ハム総合食品、オリエンタル酵母工業、正栄食品工業、大山ハム、月島食品工業、トクラ大阪、平瀬フーズ、フクシマカクレイ、丸紅、三井製糖、モリタなど多くの企業が協力している。

同プログラムには、ADEKA、石川、沖縄ハム総合食品、オリエンタル酵母工業、正栄食品工業、大山ハム、月島食品工業、トクラ大阪、平瀬フーズ、フクシマカクレイ、丸紅、三井製糖、モリタなど多くの企業が協力している。

同プログラムには、ADEKA、石川、沖縄ハム総合食品、オリエンタル酵母工業、正栄食品工業、大山ハム、月島食品工業、トクラ大阪、平瀬フーズ、フクシマカクレイ、丸紅、三井製糖、モリタなど多くの企業が協力している。

焼き上げたパンとともに記念撮影

今年のV.O. 15は、参加者が会場に集まる集合形式でなく、講師を務めるシェフに地域の作業所に入り指導してもらい、その様子を全国各地に配信する形で実施していく。第1回の会場となったくららベーカリーは、阪神・淡路大

は、参加者が会場に集まる集合形式でなく、講師を務めるシェフに地域の作業所に入り指導してもらい、その様子を全国各地に配信する形で実施していく。第1回の会場となったくららベーカリーは、阪神・淡路大

は、参加者が会場に集まる集合形式でなく、講師を務めるシェフに地域の作業所に入り指導してもらい、その様子を全国各地に配信する形で実施していく。第1回の会場となったくららベーカリーは、阪神・淡路大

は、参加者が会場に集まる集合形式でなく、講師を務めるシェフに地域の作業所に入り指導してもらい、その様子を全国各地に配信する形で実施していく。第1回の会場となったくららベーカリーは、阪神・淡路大

は、参加者が会場に集まる集合形式でなく、講師を務めるシェフに地域の作業所に入り指導してもらい、その様子を全国各地に配信する形で実施していく。第1回の会場となったくららベーカリーは、阪神・淡路大

は、参加者が会場に集まる集合形式でなく、講師を務めるシェフに地域の作業所に入り指導してもらい、その様子を全国各地に配信する形で実施していく。第1回の会場となったくららベーカリーは、阪神・淡路大