

地元ブーランジェが作る、こだわりの天然酵母パン



3

手づくりパンの店 ベспан (須賀川市古屋敷5-8)  
 ■営業時間: 10:00~19:00  
 ■店休日: 日・月・火曜日 ■電話: 0248-73-0337



2

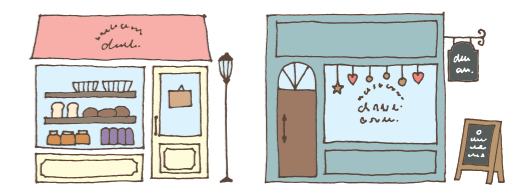
パン工房 陽だまり (鏡石町中町173-6)  
 ■営業時間: 7:30~18:30  
 ■店休日: 水曜日 ■電話: 0248-94-8361



1

ブーランジェリー マルジュー (須賀川市諏訪町70-2)  
 ■営業時間: 10:00~19:00  
 ■店休日: 不定休 ■電話: 0248-73-2082

# 地元ブーランジェが作る、こだわりの天然酵母パン



『ブーランジェ』はフランス語でパン職人のこと。フランスでは、職人が自ら小麦を選び焼いたパンをその場で売るお店であることがブーランジェリーの条件。今月号は、天然酵母を使ったこだわりのパン店をご紹介します。

**2** 自家製天然酵母の店 **パン工房 陽だまり**

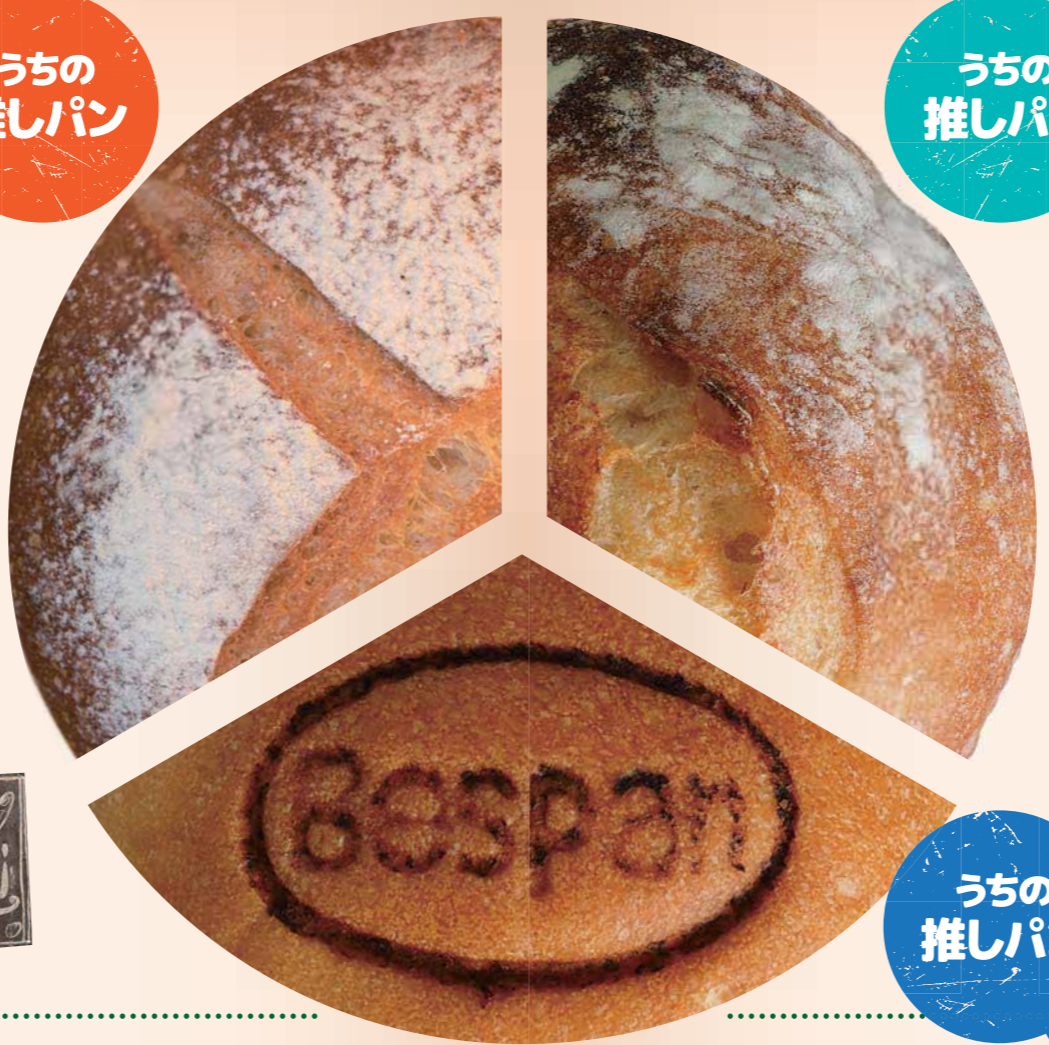
高野 和幸さん

お米ブレッドあんこ、チーズは1個430円、ハーフで215円(税込)

うちの  
推しパン

発酵の知識と技術そして地元の食材が創るパン

オープンから7年。家族で営む小さなパン店、パン工房陽だまり。オーナーの高野和幸さんは高校生時代にパンの魅力に惹かれ東京のパン店の門を叩いた生粋のパン好き。5年の修行後は小麦を知るために産地の北海道へ。妥協なき美味しさへのこだわりが、小麦の甘さを引き出した絶品パンを生み出しています。天然酵母は、鏡石町の果物などからおこした3種類を、作るパンに合わせて使用。小麦粉と砂糖・塩・水・油で作られるフランスの田舎パン「カンパーニュ」は、シンプルにパン本来の味が楽しめます。小麦粉にもピツタリ。軽くトーストすれば外はカリッと、中はもっちり食感が楽しめます。鏡石町の農産物を使うなど6次化にも取り組む高野さんのパン。次なる展開が早くも楽しみにさせてくれる、大きな可能性を秘めていて楽しいパン店です。



うちの  
推しパン

**1** ブーランジェリー マルジュー

水野 靖宏さん

一番人気のクロワッサンは1個200円(税込)

うちの  
推しパン

至福の時間が過ごせる逸品 新生「マルジュー」

扉を開ければ、フランスのアパートの1室のような空間。ところ狭しと並べられたパンの数々に目を奪われます。自家培養する天然酵母は十年來、種継ぎをしている米酵母。バゲットやカンパーニュといった香りの良いハード系パンは、長時間発酵で小麦の持ち味を引き出しています。断面に大小様々な気泡があり内側はツヤツヤ。これが美味しさの証。サククリとした食感と芳醇なバターのがみを感じられるクロワッサンも人気の一つ。こだわり？全部こだわりです。とシエフの水野靖宏さん。飲食店向けに要望に応じたパンも創作しています。創業は戦後で丸十製パンが前身。三代目となり生まれ変わったマルジューのパンは、香りも味も食感も洗練された匠の味です。



食事との相性ピッタリ。カンパーニュ1個400円(税込)

**天然酵母とは?**

果物や穀物などのまわりに付着する酵母菌を採取し、自然に発酵させた酵母のこと。イーストに比べると発酵する力が弱く、パンができるまでに時間がかかりますが、時間をかけることで奥深い風味と豊かな味わいが生まれます。種類も多く、ドライイーストと同様に手軽に使える粉末タイプから、種おこしを使うタイプ、ドライフルーツなどから作る自家製のものなど、その種類はさまざまです。

BAKERY NATURAL YEAST

※写真は「パン工房陽だまり」さんの天然酵母です。

世代を超えて愛される やさしいおいしさ

天井の高い明るい店内。ハード系のパンから菓子パン、調理パンまで、常時50種類以上の多種多様なパンが並びます。オーナーの矢吹さくよさんは脱サラしてパン店を開業。いつまでもその腕前は侮れません。自然界から採取した酵母を国産小麦、国産米、麴水で育てたホシノ丹沢酵母パン種を使用。売り切れ必至の山食パンに使用しているのは国産小麦と砂糖、塩のみ。油脂を使いませんが弾力のある柔らかさを実現しています。

店名にもなっている「一番人気の丸いパン」ベспанは、口に入れると素材のやさしい甘さが広がります。そしてふんわりとやわらかな食感。なるほど、子どもからお年寄りまで幅広く人気。いつものも頼めます。現在はご主人の賢一さんと二人三脚。材料にこだわり、毎日の食卓で愛され続けるパンを作り続けています。



**3** 手づくりパンの店 **ベспан**

矢吹 さくよさん・矢吹 賢二さん

お店の看板商品ベспанは1個135円(税込)

