

比べてみま選科



レーズンパン

◇ 1本1071円。1/4カット267円。第12回大賞作品。パン取り扱いの4店舗で販売。ママン・ラトナー ☎0120・445・144

雑穀も入ってかむほどに味



サ ンフラワーレーズン
ハード系のパンに、軽くラム酒漬けにしたレーズンが約50%とぎっしり。ヒマワリの種などの雑穀入りで、かめばかむほどに味が出る。生地は低温熟成のためうまみが増し、3日間日持ちするのも特徴。レーズンが焦げないよう、外側を生地で包み、表面にはゴマやオーツ麦などをたっぷり塗った。東京都町田市にあるパン・ケーキ専門店の商品で「軽くトーストしてバターを塗るのがお薦め」と開発者の佐藤哲哉さん。

◇ 1本648円、1/2本324円。第17回大賞作品。都内全18店舗で販売。ポニパドウル ☎0120・04・4180

カロテン含む
パーム油使用



紅 茶の葡萄パン レーズン
茶の葡萄パン。レーズンが生地地の40%近くを占める食パンタイプ。ダーシリンのリキュールに漬けたレーズンを練り込み、さらに、紅茶風味のアーモンドクリームを巻きこんでいて、食べる口の中に爽やかな香りが広がる。フランスパン専用の粉を使った生地は、天然のパーム油入りでカロテンが含まれていて、ほんのり黄色くふわふわ。そのまま食べても、軽くトーストして外側のデニッシュ生地サクサク感を楽しんでも。

◇ 1個216円。第15回大賞作品。東京、神奈川、千葉の直営35店舗で販売。神戸屋 ☎0120・470・184

食パン用小麦
しっとり食感



レ ーズンの恵み 大小のレーズンがたっぷり約60%詰まった菓子パンタイプ。小粒のレーズン・カレンズのみをラム酒に漬け、バランス良い風味を生み出した。一口食べると、ジューシーな果肉の味をたっぷり味わえる。パンの生地は、とことんしっとりさせることにこだわっており、小麦粉は菓子パン用ではなく、よりしっとり仕上がる食パン用を使用する。焼き上がりに甘酸っぱいゼリーを塗って、水分を蒸発しにくくした。

... 栄養豊富な果実がたっぷり、スイーツ感覚で味わえるレーズンパン。カリフォルニア・レーズン協会（千代田区飯田橋1）が毎年開催するプロのパン職人対象の新製品開発コンテストで過去に大賞を受賞した、今も人気の商品を紹介しよう。

情報の道しるべ

ほっと なび