

100%十勝産小麦

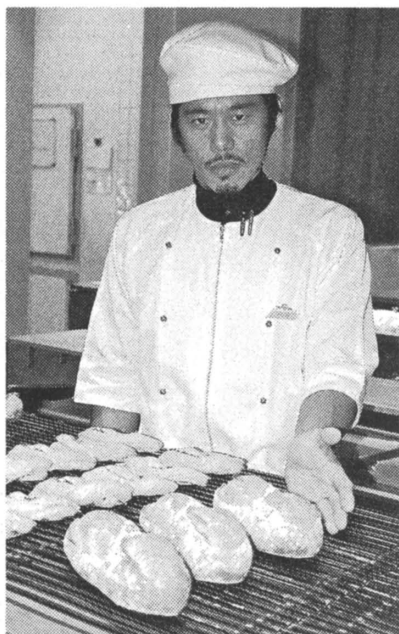
東京都千代田区の新丸ビル地下1階に
あるベーカリー「ポワンエリーニユ」
(伊藤裕康シェフ)は今月中に、十勝産
小麦100%使用のパンを販売する。小
麦粉の豊かな味や香りを生かしたオリジ
ナルバケットで、その名も「十勝」。

千代田区内のベーカリー「ポワンエリーニユ」

フランス語で「点と線」の意 指している。小麦や食材は可
味を持つ同店は「メードイン 能な限り国産を使用してい
TOKYO」のパンのおいし
る。
さを世界に発信することを目 「十勝」に使用するのは、

山本忠信商店(音更町)が開
発した春の香りの青い空。
「春よ恋」「キタノカオリ」
などをブレンドした小麦粉
で、首都圏のレストランで需
要が広がっている。

その名も「十勝」 バケット登場



帯広市内で開かれた結婚式
の引き出物で提供された「春
の香り」を、多くの人と幸
せを分かち合おうと考えた出
席者の1人が同店で働く知人
に渡し、今回の商品化に結び

十勝産小麦を使ったバケッ
ト「十勝」(手前)と伊藤ン
シェフ

豊かな味と香り…レストランで需要も

付いた。
伊藤シェフによると、ほか
の小麦粉よりも多く水を含む
ことからしっとりともちもち
した食感が味わえ、小麦の香
りと甘みが口の中に広がるこ
う。昨年のクリスマスに限
定販売、好評だったことから
商品に加わえた。長さは約25
センチで、価格は未定。ほかに
も、十勝産ハルユタカをブレ
ンドした食パンなども取り扱
っている。

伊藤シェフは「国産は安全
性が高く、バターやフルーツ
を含めて国内の良い食材をも
っと使いたい。十勝産小麦は
味と香りが豊かなので粉の味
が楽しめるハード系のパンを
研究していきたい」と話して
いる。

同店の詳細はホームページ
(<http://www.point-et-ligne.com/>)で。