

「はるきり」

もちり

おいしい

市内パン教室
が食べ比べ

パン用春まき小麦として普及が期待されている「はるきり」を使ったパン教室がこのほど、帯広市内で開催された。帯広、東京でパン教室を主宰する早川喬恵さんが、8人の生徒と一緒に、他の十勝産小麦とはるきりのパンを食べ比べした。

今月上旬、管内のパン店で実施した「はるきり新麦キヤンペーン」の一環。「はるきり」で食パンとミルクロール、「春よ恋」でミルクロールを作った。ハルユタカを使った食パンなども含めて試



はるきりで作ったパンを試食する参加者

食した。

参加者は「もちりしていいおいしい」などと感想を述べていた。釧路市からパン教室に通っている青木のぞみさん(31)は「口の中で香りが

広がる感じ。地元の小麦粉を使ってパン作りができる十勝の環境がうらやましい」と話していた。早川さんは3月14にも、はるきりを使った初心者向けパン教室を開催する。午前10時半～午後1時。費用は3500円(昼食込み)。定員12人。申し込みは電話(34・1283)で。

(高田敦史)