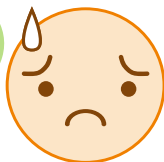


特産品を入れたパン大納言茶ブレッド

下の写真には
ありませんが
焼きカレーパ
ンもあります
このヘブンの
パンは、道の
駅にも売って
います。

完成までの苦労



大納言茶ブレッドを作った城所さんは完成するまでに苦労をしたと言っていました。
一つ目は、お茶のパウダーを入れることでパンの色や風味を出したかったけどお茶のパウダーを入れすぎるとふくら焼きあがらないので何度もパウダーの量を試したそうです。
二つ目は最初はお茶だけ入れてお茶パンとして作ったけど甘みが足りないので大納言あずきを入れて甘みを出したそうです。僕のオススメは、ベーコンカンパニュと、ウインナーフランスと、大納言茶ブレッドです。ぜひ食べてみてください。



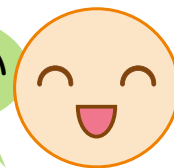
大納言茶ブレッドとは



大納言茶ブレッドは、清川村で作られている、デニッシュブレッドです。デニッシュブレッドとは、普通のパンとは違ってクロワッサン風に生地が重なっているパンです。ここでは、大納言茶ブレッドのみりよくを紹介しようかします。



城所さんの思い



清川村の特産品を使って、なにか作れないかと思い、大納言茶ブレッドを開発したそうです。