

大納言茶ブレッド
とは

大納言茶ブレッドとは、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、クロワッサン風に生地が重なってるパンのことです。

城所さんの
大納言茶ブレッドへの思い

清川村の特産品を使って作れるものがないかと考え大納言茶ブレッドを思いついたそうです。

大納言茶ブレッド
を作るまでの苦労



大納言茶ブレッドを作るまでの苦労を城所さんから聞きました。最初はお茶だけで作ったお茶パンを作りました。お茶の風味を出したかったともいっていました。でも甘味が足りなかったので、大納言あずきを入れて甘みを出したと言っていました。お茶の風味を出したかったので、お茶パウダーを入れました。でもお茶パウダーを入れすぎるとふくら焼きあがらないからお茶パウダーを入れる分量の調整に苦労したと言っていました。

お店にならんでいるパンの種類も紹介します。お店には、二十二種類から二十三種類ほどのパンがあります。写真には、写ってありませんがウィナーフランスというのもあります。

大納言茶ブレッドは、美味しいのでぜひ買ってみてください

オススメ

ヘレンのフランスパン

