

パンのおいしさは、小麦粉で決まる!?

Bakery book

[ベーカリーブック] vol.6

自家製粉の粉

ギフトパン提案

人気店のパン、おいしさの秘密は？
小麦粉選と生地配合をリサーチ!

パリのブーランジュリー・ニューオー
パン用品種が続々と誕生!
国産小麦最新事情

柴田書店MOOK



Smallest Soup Factoryの 手づくりスープ

ミシェル・ヤンセン氏が世界各地で得たインスピレーションをもとにスープのレシピを生みだし、ホームメイドにこだわって「じっくり時間をかけないと完成しないスープ」をオランダから発信する。100%ナチュラル&オーガニック。「トスカナに住む羊飼いの兄さんの(アックアコッタ)手作りスープ」「陽気なインド人も仰天 ポンベイ(ムンバイ)の甘くてすばい魂の思い出スープ」など、ネーミングも美しい全12種のラインアップ。水を加えて温めて食べる。
(400ml / 1239円 / 入数6本)
プレマ社 ☎0120-841-828 <http://www.prema.co.jp/>



スープ、甘味料、フルーツ&ナッツ類...
おいしいスープも進化中! 気になる「パンのおとも」はたくさん!



手軽にヘルシー 旬のOhsawa Deliのスープ

オーサワジャパンのオリジナルブランド、オーサワDeliの具たくさんスープ。手軽に容器ごとボイル、もしくは電子レンジで加熱して食べられる。ミネストローネタイプの「トマト」は通年、豆乳仕立ての「かぼちゃ」は5~12月の季節限定商品。国内産の野菜を使用。砂糖・動物性原料不使用。
(230g / 368円 / 入数12個)
オーサワジャパン社 ☎03-6701-5900
<http://www.ohsawa-japan.co.jp/>



ジャストホールフーズ社 インスタントスープ

ベジタリアンフード、オーガニックフードの先駆的存在のイギリス・ジャストホールフーズ社。お湯をそそぐだけのインスタントスープシリーズは「キャロット&コリアンダー」「トマト&バジル」「リーク&ポテト」の3種で、野菜の具の食感やハーブの香りが生きている。有機JAS認定。
(17g×4袋入り / 389円 / 入数8箱)
アリサン南 / テングナチュラルフーズ社 ☎042-982-4811
<http://www.alishan-organics.com/>



ナトゥール コンパニーのオーガニック インスタントスープ

ヨーロッパの有機スープ、ドイツのリーディングブランド、ドイツのナトゥール コンパニーのインスタントスープ。厳選された有機の野菜やスパイスのみでつくられている。「ベジタブル」「トマト」「ポテト&リーク」のほか、「ベジタブルヌードル」「マッシュルーム」など5種。
(ベジタブル18g×3袋、トマト、ポテト&リーク20g×3袋 / 578円 / 入数12個)
MIE PROJECT社 ☎03-5465-2121 <http://www.mieproject.com/>



ムッティ社 トマトヴィネガー

1899年創業、イタリアのトマト加工メーカーの老舗ムッティ社のトマト果汁からつくったヴィネガー。サラダやグリルした野菜、肉、魚に合わせるなど万能に使える。保存料や着色料は使わず、フレッシュなトマトの風味を生かしている。酸度6%。
(500ml / 997円 / 入数12本)
衛フドライヤー ☎078-858-2043
<http://www.foodliner.co.jp/>



注目の甘味料 有機ブルーアガベシロップ

アガベシロップはメキシコでしか育たない植物、ブルーアガベからつくられる甘味料で、砂糖やハチミツ、メープルシロップなどと比べてGI値が4分の1と低く、血糖値の上昇がおだやか。果糖が主成分のため砂糖の1.3倍の甘さで、使用量が少ないぶんカロリーも抑えられる。クセがない上品な味わい。有機JAS認定商品。6月頃から製菓・製パン材料として、有機アガベシロップの粉末も輸入販売予定。
(165g / 840円 / 入数12本)
株式会社アガベーション ☎03-3402-5940
<http://agave-jp.com/>



みたらし団子風? パンの油

創業高永3年、福岡宗像市の老舗醤油蔵が発信する、斬新な発想のパン用醤油シロップ。リンゴ果汁入りで甘く、あと味はフルーティでさわやか。パンの塩分を考慮して、通常の醤油の4分の1程度の塩分に抑えている。バターとも相性がよく、パンにそのままかけてよし、ヨーグルトやアイスクリーム、牛乳、フルーツとも合う。
(150ml / 400円 / 入数24本・2ケースから)
ナカマル醤油醸造元 ☎0940-62-0003
<http://www.munakata.or.jp/nakamaru/>



ヘルシー素材として人気 デーツのシロップ

栄養価が高く、ミネラル豊富なデーツをシロップに加工したオリジナル商品。イランの契約農家で無農薬・自然栽培された、最高品種のビヤロム種のみを原料としている。甘味成分はブドウ糖と果糖で、甘みは砂糖の約1.25倍。コクのある甘みが特徴。鉄分はブルーネの約2倍。
(160g / 980円 / 入数20個)
株式会社バイオシード ☎03-5296-7161
<http://www.bioseed21.com/>

