

八代農産物加工所 「こむぎ畑」の米粉パン



八代の米粉パンは、周南市の八代地区で作られています。

米粉パンは、材料の米粉を作るところから始まります。周南市産のお米を100%使用し、気流粉碎で製粉された米粉を使います。気流粉碎できめ細かく製粉された米粉でないと、米粉パン独特のモチモチ食感にならないそうで、製粉機のある岡山県まで輸送して製粉しています。このひと手間がおいしい米粉パンになる秘訣です。

米粉パンは「米粉80%」と小麦粉からとれた「グルテン20%」で作られています。

「なんで米粉100%じゃないの?」とよく聞かれるそうなのですが、「米粉の量を80%より増やしてしまうと、堅くなった

り、膨らみにくかったりして、おいしいパンが作れなくなってしまう」のだとか。何度も何度も試行錯誤し、苦勞の末生み出された、モチモチでおいしい米粉パンの配合率になっているのです。

作業は、生地をこねて1個分ずつにカットして休ませ、中に具を入れたり形を整えたりする「形成」をして、二次発酵させて焼いていきます。クリームパンのクリームもメロンパンの皮の部分も加工所で手づくりされています。

『こあ』では毎月第1火曜日「熊毛の日」に「米粉パン」が、毎週火曜日に姉妹品の「小麦パン」が入荷します。是非ご賞味ください。