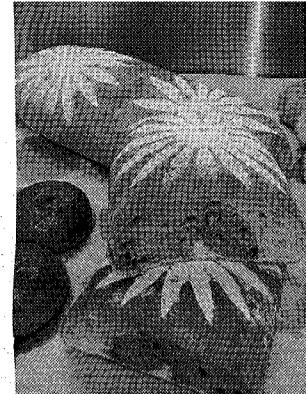


木下商店(岡田政澄社長)は創業100周年を記念した事業の一環として、7月12日、京都府南区の同社において「リテイルベーカリーだからできる楽しい驚きーがあるパン作り」と題した講習会を開催しました。糖質制限のパンも提案し、盛況のうちに終了しました。

記念講習会の講師は、神戸サ・マーシュのシン・フ・西川功晃氏。近年パンの素材として注目を集めている寒天や、糖質制限ほか健康を考えた小麦粉・水溶性食物繊維など、パン作りの可能性を広げる素材を使い、サブライズや発見のある商品を紹介した。開始までは会場を暗くし、オオカミの頭で知られるロックバンドのライブ映像を流すなど遊び心あふれる演出。

西川氏が注目し研究しているロカボ(ゆるやかな糖質制限食)もテーマの一つとなり、昼食には糖質、栄養バランスが取れた「パン」が配布された。

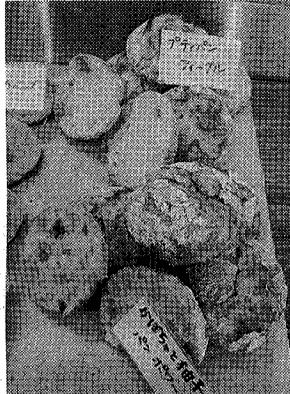
講習メニューは、「フランスフリーゴ」「パンブリエ」「パン」「ブリオッシュ」「糖質制限パン」「ゼリー・パンペルデュ」とバリエーションで、その中から「フランスフリーゴ」「パンブリエ」「パン」「ブリオッシュ」「糖質制限パン」「ゼリー・パンペルデュ」と工程を紹介する(配合)。



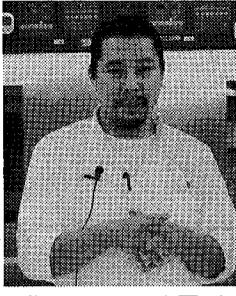
赤、黄、緑、紫、「パン  
ブリエ」のカラー  
バリエーション



パンブリエの「ファ  
イバーパンズ」と「柚子  
もちパンズ」



「かぼちゃと柚子のボン  
ニユ」と「ブティパン  
フィーブル」、「フランス  
フリーゴ」2種



講師の西川功晃氏  
(サ・マーシュ)



岡田政澄社長

## 木下商店100周年記念講習会

### リテイルベーカリーだからできるパンづくり 糖質制限のパンも提案



糖質制限  
パン

【配合】小麦粉(王コード)100g

セミドライイースト(レッド)

モルトシロップ(ヨーロモ

ルタミンC)0.05g

塩(パル)

酵母(クレム・ドウル)

水(タマネギ)

油(バター)

卵(卵黄)

砂糖(砂糖)

水溶性食物繊維(寒天)

アーモンド(アーモンド)

## saf-instant® The Original

ハード系だけでなく食パンにも

[lesaffre.jp](http://lesaffre.jp)



[www.nichifutsu.co.jp](http://www.nichifutsu.co.jp)