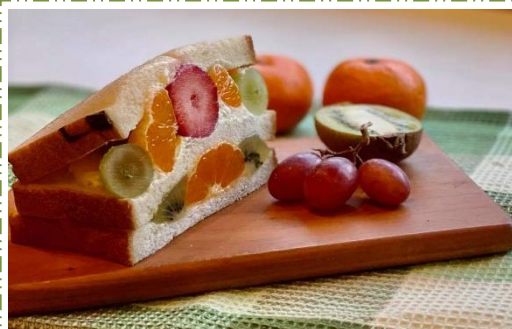


焼きたてパン新聞 “ほっかほか”

夏といえば…カレーパンとフルーツサンド!

今月のメニュー

1. カレーパンと
フルーツサンド
2. 座談会案内
3. 編集後記



夏と言えば、私はフルーツサンド。まずは見た目が食欲をそそりますし、ジューシーなフルーツで食パンがしっとりして夏でものど越しがいいんです。そして！サンドイッチと言えば、埼玉川越のサンドイッチパーラー楽楽さんですね。ショーケースに並ぶフルーツサンドは、キラキラと輝いて、この夏を彩っています。(河原 治)



夏と言えば、私はカレーパン！食欲の落ちる夏だからこそ、がっつり食べたいところです。福井県の鯖江市のブレッディアさんには、自家製(餡色まで玉ねぎを焼き上げる…!)カレーを使って作るカレーパンが頻繁に登場しております。個人的にカレーが好きなのですが、カレーには油が合うと確信しております。つまり私は「揚げ」カレーパン派なのです！見るからにカラッと揚がっていて、美味しそうですね。(喜多 泰友)

私が選んだフルーツサンドは、兵庫県の門戸厄神にある gnome さんのブルーベリーのフルーツサンドです！毎年恒例、夏季限定のフルーツサンドだそうです。愛媛県産の無農薬ブルーベリーがたっぷり使用されている爽やかなフルーツサンドでした！甘酸っぱいブルーベリーと爽やかなクリームのパンが暑い夏にぴったりですね。予約もできるので、購入しやすいです。来年の夏も食べたい！(福西 麻由)



去年の6月千里丘にオープン！かわいいクマのクックさんが目印のクローバーベーカリーさんのカレーパン。国産小麦を使ったもちり生地にスパイシーなカレーとチーズソースを包んだ焼カレーパン。



スパイシーなカレーですが、チーズソースでまろやか。焼カレーパンなので最後まであっさりいただきました。(平野正子)

皆様、こんにちは。暑～い8月。緊急事態宣言。オリンピックも有るなか、お祭りムードとも行かず、皆様いかがお過ごしでしょうか？堂上の夏パンはマルルーさんの牛筋カレーパンです。サクサクの衣に



包まれたピリッと辛い牛筋入りのカレーは、夏のダルさをふき飛ばしてくれる食感でした。カレーパンの勢いで、暑い8月を乗り越えたいです。(堂上 園子)



西院にあるベーカリーハウスクリークさんのカレーパン。見た目より、ピリッとしており、食欲がおちる夏にぴったりのパンでした。コロナの影響で京都はすこし人が少なかったですが、京都に行かれる際はぜひ寄ってみてはいかがですか？(林 ゆかり)

私が選んだカレーパンは広島県広島市にあるBesoinさんの焼きカレーパンです。ピリッと辛さが口の中に広がります。夏の食欲が落ちる季節に、とてもいい刺激になっています。中に入っているカレーの量もモリモリとても食べ応えのあるパンでした。(山崎 亜里沙)



私が選んだフルーツサンドは、兵庫県の姫路市にあるプロムナードさんの、ネーブルオレンジのクロワッサンサンドです！プロムナードさんはこういった季節に合わせた新商品を出してくれているので、楽しみです。今回のネーブルオレンジのクロワッサンサンドはたっぷりのオレンジの酸味と中に入っているクリーム
の甘さが程よくとても美味しかったです。また、本当にたっぷりオレンジが入っていて、暑い夏にもさっぱりと食べられる最高の一品です！（尾崎 陽介）



私が選んだカレーパンは西宮市の yotsu さんの焼きカレーパンです！カレーが大好きなシェフのこだわりカレーは具材がゴロゴロと入っていて食べ応えがありました。スパイスが程よく聞いており、辛い物が苦手な人でもパクパクと食べられるおいしさでした！焼きカレーパンなので外はカリッと、中はジューシーなカレーで絶品でした。家でリベイクしても夏にぴったりのカレーパンですね！ごちそうさまでした！（岡添 克樹）



私が選んだフルーツサンドは、ダンマルシェさんの「夏のさわやかフルーツサンド」です。中には、パイナップル、いちご、ブルーベリー、キウイが入っています。フルーツは大きく、甘くてジューシーでした。また、クリームがカルピス風味なので、重たくなく爽やかな味でした。食欲がなくなる暑い夏でも食べやすいのでおすすめです！（村島 越百）



座談会案内

5月の座談会に続いて次回の座談会も開催いたします。たのしみにしててください。2021年9月13日(月曜日)に開催予定の座談会のテーマは……………

「パティスリーのみなさん、お話ししましょう！年に1回のパティスリー座談会」

です。パン屋専門税理士事務所ではありますが、最近パティスリーの皆さんとも関わりが多く、前回も好評だったため、今年も開催します。今回の座談会も引き続きコロナ蔓延防止も考慮して、zoom(WEB 会議)にて開催する予定(状況によって変更可能性あり)です。直接お会いできない代わりに、遠隔でも、もし仕込み中であっても、繋いでいただければお話に参加することができます。また、参加費は**無料！**ネットが得意でない方にも、我々が事前にサポートいたしますので、ぜひ一度ご参加ご検討くださいませ。パン屋さんの皆さまも、パティスリーの皆さまと話をするのも、視野が広がり、とてもおすすめでございます。(喜多 泰友)

開催日時:2021年9月13日 17時~ zoom(WEB 会議)なのでどこからでも参加可能 参加費無料です

編集後記

今回のパン新聞を編集した喜多です。毎夏のパン新聞で紹介する「夏のパン特集」ですが、今回は例年とは趣向を変えて、「フルーツサンドか、カレーパン」という縛りを設けてみました。初めての試みだったのですが、スタッフ総出で、各自いろんなパン屋さんを探し回ったようです。特にフルーツサンドを見つけるのが難しかったという声もありました。もしかしたら、フルーツサンドをやっているお店は、もう少しアピールしていただければ、フルーツサンド目当てのお客さまがお越しいただけるかもしれませんね。お店での通信や販促のポップをお考えの方も、こうして「絞り込む」ことによって、パンのアピールがしやすくなるでしょう。町のパン屋さんにとって、種類がたくさんあることはとても大きな強みなので、改めて「絞り込んで」紹介することによって、さらに1個1個のパンに愛着が出てきて、さらにその種類の多さが活かされるかと思えます。また、何度も紹介しているものはマンネリしやすいので、変化をつけることも大事ですね。使いすぎて汚れてしまっている販促ポップ、変えてみませんか。ご参考にしてみてください。(喜多 泰友)