

夏パン 2022！冷やしパンとレモンパン

今月のメニュー

1. 夏パン 2022
2. 事業案内
3. 編集後記



今回、私をご紹介します夏パンは、兵庫県姫路市プロムナードさんの冷やしパン(クリーム・塩あんぱん・コーヒークリーム)です。まず、モチモチのパンに生クリームがベースに入っているので、冷やして食べると美味しいのはもちろんですが、更にいろんな具材でシリーズ化できるのが楽しいですね。個人的には、塩あんぱんがお気に入りです。**河原 浩**

今年の喜多の夏パンはルフランのボンポロニー(はちみつレモン)です。中にはたっぷりのはちみつレモンクリームが入っていて、どこから食べても満足感のあるパンです。上に乗っているレモンが目に入りますが、クリーム全体に甘酸っぱいはちみつレモンの味がしっかりとします。生地が口溶けが良く、クリームと相性が良いのもポイントが高いです。(喜多 泰友)



私をご紹介します冷やしパンは大阪の森ノ宮駅から徒歩 10 分のところにある Panissimo(パニッシモ)さんの『ブリオッシュコンジェラート』です!!! 美味しいブリオッシュと冷たいジェラートがとっても良く合っています。私はミルクとピスタチオのミックスを注文しました。ジェラートの味はミルクとピスタチオの他にイチゴの3種類があります。お店の近くには大阪城公園があるので、Panissimoさんのパンを買って、公園でいただくのも良いかもしれません。新商品の情報が載っているインスタグラム @panissimo2020 は要チェックですよ!(福西 麻由)

兵庫県明石市大久保町にあるベーカリーGRAHAMさんのレモンタルトをご紹介します。タルトの甘さと輪切りのレモンの酸味で甘酸っぱくて、この暑い夏でも美味しく頂けます。レモンの酸味もそこまできつなく、甘味の後にはサッと口の中を爽やかにしてくれます。大久保駅から北側に歩いて10分程、工務店さんの中にあるお店です。お店の中に飲食スペースもありますので是非お立ち寄りください。最近、お店の駐車場にパンの自動販売機も置き始めたので、そちらもお試しください。(尾崎 陽介)



私が紹介するレモンパンは枚方市樟葉(くずは)駅から徒歩15分にある「Boulangerie cocoro」さんの「スイートレモンデニッシュ」です。シロップ漬けのレモンは、酸味の中にもほどよい甘さがあり、子供でも美味しく食べられる味でした。中のクリームはクリームチーズで、レモンとの相性が抜群です!サクサクの生地にさわやかなレモンがマッチした、夏らしいデニッシュでした。cocoroさんはシェフがパン作りをしている姿を間近で見られるライブキッチンが特徴です。訪れた際は是非見てみてくださいね。(岡添 克樹)

私の夏パンはクローバーベーカリーさんのベーグル(紅茶とレモン)です。レモンが入っているのですが酸味はなく、甘く味付けされているのでとても食べやすいです！レモンの風味はしっかり感じました。紅茶は主張控え目で、マカダミアナッツが香ばしく良いアクセントでした！（三宅 響子）



西宮市鳴尾町のららぽーとの近くにあるパン工房ソレイユさんのレモンロールパンのご紹介です。ほんのり甘い菓子パン生地にレモンピールがたくさん入っています。上にレモンホワイトチョコがのっけていて、これが更に爽やかにしてくれます。冷やして食べるとさらにレモンの風味が感じられるのでおすすめです！冷たいドリンクと一緒にぜひどうぞ。（平野 正子）



KEN・HACHI さんのマスカルポーネカスタードクリーム白桃をご紹介します。冷やすと美味しくいただけます！周りのザラメとチーズの相性がマッチし、更に白桃が追い討ちをかけるように旨味が口に広がります。もう一口もう一口、あらま？おわり？そんなパンでした。疲れた体に染み渡ります。皆さまぜひお試しください！（林 ゆかり）



私が紹介する夏パンは 9683(きゅーろくはちさん)さんのクロワッサンアイスです。クロワッサンの間にこれでもか！というほどアイスクリームを詰めてもらえます。そのおかげで最後までひんやりしています。クロワッサンの種類も数種類から選べて、自分だけのお気に入りが見つかります。（山崎 亜里沙）



私が選んだ夏パンは、神戸のイズベーカーリーの「レモンクロワッサン」です。レモンのクリームが入っているのですが、甘すぎず酸っぱすぎず、絶妙なバランスでした。冷蔵庫で少し冷やしてから食べましたが、クリームがひんやりとしておいしかったです！（村島 越百）



今回私が紹介するレモンパンは、大阪府豊中市にある Pane Volare さんの「デリツァ・リモーネ・アマン」です。輪切りのレモンはそのまま食べられますし、生地にもレモンが練りこんであってレモンの風味が楽しめます。グレーズの甘みとレモンの酸っぱさ、硬めの生地で、食べ応え抜群のパンでした。（大内 基史）



事務所紹介・事業内容 ホームページは <https://www.bakery-no1.com>

パン屋さんの開業～開業後～企業発展～幅広くパン屋さんをサポートいたします。

1. パン職人のための後悔しない！失敗しない！融資支援(開業前・融資支援)
2. 簡単な経理でパン屋を運営できるしあわせ会計のご提案(開業後・経理支援)
3. 仕事の合間に情報収集できる、オンラインサロン NEST (定期配信サービス)
4. 身近なパートナーとしての税務顧問、「目標管理」を中心とした経営のサポート(経営改善、経営コンサルティング)



〒530-0001 大阪市北区梅田 1-1-3 大阪駅前第3ビル2F TEL:06-6131-5600 FAX:06-6131-5670 info@bakery-no1.com

編集後記

今回もたくさんのパンをご紹介します。今回のテーマは冷やしパンとレモンパンということもあって、写真を見てもさわやかな印象があります。夏パンが必ずお店に必要というわけではありませんが、お客さまに季節感を感じてもらうという意味でも、夏パンを置くことに意味はあるのではないのでしょうか。特に冷やしパンはある程度設備がないとできませんが、珍しさもお客さまは感じるはず。わざわざ暑い夏に来店して下さるお客さまに、何かしら良いサービスをしたいですね。（喜多 泰友）