

焼きたてパン新聞 “ほっかほか”

一押し春のパン～2018年～

今月のメニュー

1. 一押しの春パン
2. 新人紹介
3. 編集後記

桜舞うこの季節の一押し春のパンは、ダンマルシェの「**ふんわり桜クリームメロンパン**」。店内に入ると目に飛び込んでくる桜色、そして桜の花びらの模様。これだけで気分はワクワクしますね。そして桜風味のカスタードクリームは、ほどよい甘さが春を感じさせてくれます。お花見に持って行けば人気者間違いなし！（河原 治）



今回私からご紹介させていただくのはルフランの「**豚ぱん**」と「**夢咲桜とミックスベリー**」のデニッシュです。春といえば…やはり見た目の色が春らしいことが大事かと思えます。事務所にこもらずちよっと外に出て、豚ぱんという惣菜と、デニッシュというデザートをいただくと、お腹も心も満たされてとても幸せな時間を過ごすことができました。（喜多 泰友）

春と言えば、雑穀。3月9日は、「雑穀(ざっ・こく)の日」だそうです。そんな雑穀を使ったパンで私がおすすめしたいのは、御影にあるブーランジェリービアンヴニユの**プティ雑穀パン**！噛めば噛むほど、様々な雑穀(オーツ麦・小麦・ひまわりの種・ゴマ・大豆・トウモロコシ・亜麻仁)の食感と味わいが広がり、満たされます。昔から食べられてきた健康食材を使ったパンを是非食べてみて下さい。（福重 有紀子）



春のパンを求めて、摂津本山のぱんらぼ Saku さんに行ってきました！こちらの「**なるときんときあんバター**」は、もちもちのパンに綺麗な黄色の鳴門金時あん、バターの組み合わせがとても美味しいです。こちらのパンを持って、菜の花畑でピクニックしたいな、楽しいだろうなと、想像が膨らみます。やはり春は、美味しいことはもちろん、可愛いパンに心が躍りますね。（國吉 桂）



可愛いパンがたくさんで迷ってしまいますね！

ル・ビアン**マリボーチーズよもぎベーコンフランス**



春の香りが感じられるフランスパンでした。よもぎとチーズの組み合わせは初体験でしたが、よもぎの香りとチーズのコクにベーコンのアクセントがマッチして、紅茶やコーヒーでなく緑茶や麦茶で食べたくなるようなパンでした。（神村 嘉拓）

奈良の登美が丘にあるアルションさんに行ってきました！以前から気になっていたランチバイキングをいただいてきました。春のメニューがたくさんある中で、私のイチオシは！**じゃこのピザトースト**です。フレッシュトマトの酸味とじゃこの塩味とズッキーニの歯ごたえがベストマッチでした。（平野 正子）





私の一押しは神戸市兵庫区にあるレコルトさんの**ショコラフレーズ**です。徳島の採れたいちごにカカオバリーのチョコが絶妙にマッチし、パンはさくさく、クリームはトロトロでほっぺが落ちてしまうほどの美味しさでした。(河原 賢太郎)

京都をブラリとしている時に**イチゴタルト**に出会いました。外国人の方も並んでる中、一緒に並んで購入しました。タルト生地とほんのリイチゴ風味とクリームチーズの酸味がとても爽やかで日本の方にも外国の方にも人気でした。(堂上 園子)



私の春の一押しパンは大阪府和泉市 Boulangerie Seize さんの**さくらもちあんぱん**です。扉の外のベンチやクッションもとてもかわいらしくお店に入る前からワクワクします！お目当てのさくらもちあんぱんにはピンク色のさくらあんがたっぷり。ちょうどよい甘さでとてもおいしいです♪小さな女の子とお母さんの親子連れがとても嬉しそうにニコニコとパンを選んでいたので、私まで幸せな気持ちになりました。これから暖かくなると、お弁当の代わりにパンを持ってピクニックもいいですね。(松本 佳子)



新人紹介

初めまして。2月より河原治税理士事務所のメンバーに加わりました河原賢太郎(かわはらけんたろう)と申します。おしゃれなカフェに行って写真を撮り、美味しいパンとコーヒーを楽しむ。そんなゆったりした時間が大好きです。好きなパンは明太子フランスです。最近は塩パンにはまっています。これから、皆さんのインスタ映えするようなおしゃれで素敵なパン屋さんや、かわいくて美味しいパンに出会えることを考えるとワクワクがとまらないです。休みの日はパン屋さん巡りをしていきたいと思います。微力ではありますが皆さんのサポートができるように精一杯頑張ります。よろしくお願ひ致します。



はじめまして。2月に入社いたしました松本佳子(まつもとけいこ)と申します。主人と大学生の息子、20才の娘の4人家族です。趣味はモーニングを食べに行くことです。毎週日曜日は主人とドライブを兼ねて新しいカフェを探してはおいしいコーヒーとパンを食べるのが楽しみです。20才の娘がおり、幼稚園の時から夢を叶えるべく、去年の春から憧れのパン屋さんで働いています。すっかり荒れてしまった指先を見たり毎日ドロドロに汚れたエプロンを洗濯する度に、パン屋さんの大変さをとても身近に感じています。少しでも早くそんなパン屋さんのお力になれるよう勉強致しますのでどうぞよろしくお願ひいたします。



編集後記

先日、「物が多くなってきたのに、また新しいものを買ってしまったなあ、どうしよう…」と悩んでいたときに、最近流行りのメルカリを思い出し、一度やってみることにしました。一度ネットオークションに出品したことがあったので、「手間がかかるだろうなあ」と思っていたのですが、いざ画面を開いてみると、とても簡単！わかりやすい登録で、出品するまでにかかった時間はおそらく15分ほどでした。スマホから簡単に操作できるので、写真の設定もらくらく、そして良いなと思ったのは、写真を設定するだけで、おおよその分類に分けてくれるということなんです。出品してから、そこそそ安くしておいたからか、数日で売り切ることができ、郵送も配達業者と連携していたので、スムーズにコンビニから出すことができました。お店でも新しい機材等を入れると場所は狭くなります。最近は便利なツールも多いので、上手に処分していきましょう。(喜多 泰友)



メルカリのトップページの様子です