

# 『米粉パン』



十日町市産の新鮮な野菜や果物、米、漬物やジュースといった食料加工品が並ぶ農産物直売所「四季彩館ベジぱーく」。その一角に米粉パン工房「米(べい)かりー」がある。

食パンやフランスパンをはじめとする約四十種類のパン、約五種類のケーキなど、全商品に「〇〇%地元産コシヒカリの米粉」を使用。パンが焼き上がると、店頭に並んだそばから「飛ぶように売れていく」ほどの人気だ。

直売所内に併設された「ベーカーリー」として県内初、平成二十二年五月にオープン。店長の小海弘さんによれば、開店準備を進めていた頃、思いがけない「事件」が起こったと言っ。「試作で使っていた米粉のミキサーが故障してしまい、代わりに餅つき機を使ってみました。すると、思いのほか、しっとりとしたパン生地ができました」。小麦粉よりも水分を含みやすい米粉を餅つき機で「つく」ことで、より弾力性のある生地になった。この怪我の功名とも言えるアイディアから、同店オリジナルの米粉パンは生まれた。

口に入れると、まず驚くのが「二度食べたら癖になる」という絶妙な食感と甘さ。ごはんのよ

うにもちもちして、米の香ばしさもほんのり香る。旬の野菜や果物を取り入れた季節の調理パンが豊富なところも直売所直営店の強みだ。

地元の食材を介して、多くの生産者や消費者が集まる場に。そんな願いを込めて名づけられた「ベジぱーく(ベジタブル+野菜)+パーク(公園)」。「パン」と言うと、一般的には女性客が多いようですが、当店では常連客の中に、ごはん好きの男性客も多いんです。スタッフが知恵を出し合って新商品を開発する米粉パンは、今や市外、県外からも多くのファンが訪れる。



食パン 280円



フランスパン 230円



エンゼルチーズ 300円



調理パン 120円～



雪下人参ジュース 350ml 350円

●十日町農業協同組合「四季彩館ベジぱーく」

〒948-0055 十日町市高山645  
TEL 025-757-1549 FAX 025-757-1579  
http://www.ja-tokamachi.or.jp/

## Contents



表紙の写真はJA羽茂産「おけさ柿」です。

農・商・工をつないで  
みんなで作る新潟の元気!

Sole! にいがた  
[秋号] Vol.10  
AUTUMN 2012

01 ■巻頭コラム  
にいがたモノ語り

『米粉パン』

十日町農業協同組合「四季彩館ベジぱーく」

02 ■シリーズ特集  
地産地消とにいがた農業の未来⑩

佐渡の宝物

『おけさ柿』

05 ■レポート  
にいがたの明日を担う活力企業

株式会社ワイエムフーズ

開拓者精神で玉子一筋

農事組合法人ふあーむ大地

人と食と大地に夢を

09 ■観光  
あのまち・このまち再発見

『弥彦菊まつり』

弥彦村

10 ■お店  
JA羽茂産「おけさ柿」のデザートが食べられるお店

ホテル吾妻

プチドール

Sole! にいがた応援企業

新潟運輸株式会社

11 ■フロロにきく元気レシピ

にいがたの旬の果物で「おいしい!」をつくらう。  
おけさ柿の朱鷺めくオータムサラダ

Sole! とは、イタリア語で「太陽」を意味します。「万物を照らす太陽のように、農業・商業・工業をはじめ、新潟のあらゆる産業を元気にしたい」という思いをタイトルに込めました。

※『Sole! にいがた』のバックナンバーはホームページでご覧いただけます。

<http://www.jabank-niigata.or.jp/shinren/>

新潟県信連

検索