

北海道のおいしさを、まっすぐ。



麦立日 [帯広市]

地元愛100%のキッシュ

創業1950年、帯広ではもうすっかりおなじみの老舗ベーカリー「満寿屋商店 ますやパン」。そのフラッグシップストアのひとつが今回ご紹介する「麦音(むぎおと)」です。

ここは、敷地面積八千平方メートルを誇る、単独ベーカリーとしては日本でいちばん大きなパン屋さん。

「麦音」のコンセプトは「自然と一緒にパン作り」。店内では、石臼が小麦粉を挽く音がして、売り場からパンを焼いているキッチンが見え、できたてのものを食べられるイートインやオープンテラスも充実しています。もちろん、パンはすべて十勝産小麦100%です。

常時90種のパンを取り揃える同店で、今年2月に発売以来、大人気の商品が「とかちマッシュのキッシュ」。小麦のみならず、マッシュルームも十勝産の「とかちマッシュ」、そして、生クリームに採用されたのが、よつ葉の生クリームでした。

「パン生地とマッシュルームをあわせる『つなぎ』の素材としてぴったりでした」と店長の小林さん。「どんなパンも味を加えていくと重たく仕上がる。なので、乳脂肪分が低めで、乳の風味が強く出るものを見びました。生クリームに限らず、よつ葉さんの製品は乳風味がしっかりと出ていますね」と高評価。さらに、こう付け加えてくれました。「もちろん、十勝の素材であることとも選ぶポイント。お互い地元でがんばっている会社ですから」。



フレンチ出身の店長小林さんがつくる焼きたてのパンは、まるで料理を食べているようなクオリティ。「とかちマッシュのキッシュ」は一度に大量に焼かず、少量ずつ何度も何度も焼かれている。

「パン屋さんならこれくらいの商品だろう、というお客様の想像をこえる、驚きのあるパンを作りたい。そして、パン食を十勝に根付かせたいですね」と意気込みを語る店長の小林大悟さん。



Shop information



麦音

帯広市稻田町南8線西16-43
TEL: 0155-67-4659
FAX: 0155-67-5750
営業時間 / 6:55 ~ 20:00
定休日 / 水曜(祝日の場合は営業)
8月の水曜は不定休
駐車場 / あり(約100台)
<http://www.masuyapan.com/shop/>



よつ葉
パンにおいしい
はちみつ&バター
[100g] 《期間限定》

バターと相性の良いはちみつをブレンドしました。
ご家庭でも手軽に美味しくハニートーストや
パンケーキなどのスイーツをお楽しみいただけます。