

よつ葉のおいしい時間 #62

自家製酵母ぱん まめや [東川町]

これが私の町の味
「めろんぱん」

子供連れのお母さん、ご近所のおばあちゃんなど、気心の知れた常連さんが途切れなく訪れ、いつものパンを談笑しながら買っていく。それが、東川町のパン屋さん「まめや」の日常風景。

同店がオープンしてから、今年で14年目。店主の三戸部智子（もとこ）さんがハード系のパン、ご主人が総菜パンや菓子パンを主に担当し、毎日約30種類を焼き上げています。

ショーケースには素朴なパンが並びますが、その中身はこだわりに満ちた、実に「まめ」なパンばかり。美瑛の小麦粉「香麦」、きび砂糖、天日塩と自家製酵母を使用し、元種はレーズン＋ヨーグルトと旭川・高砂酒造の酒かすの2種類を使い分けています。

どこまでも体にやさしい「まめや」のパン。一番人気は、ここを食べたら他は食べられない、とパンマニアをとりこにしている「めろんぱん」。

最大の魅力は、食感。アーモンドブードルを使って焼き上げたカリッカリ食感のクッキー生地と、小麦の旨味を感じるふわふわ生地の2層仕立て。この食感に香りと味わいを添える素材が、よつ葉のバターと牛乳でした。

「開店当初からよつ葉さん。ほかを使つたことはありません」と三戸部さん。「まめや」では発酵バター（食塩不使用）、シュレッドチーズ、クリームチーズもよつ葉を使用。「よつ葉は香りも味もとてもやさしい。そして、おいしい。どくにバターは全然違います」と大絶賛。

親御さんが離れて暮らす子に「まめや」のパンを送ってあげる、「そんな『懐かしい』と言われるパンになってきました」と嬉しそうに語る三戸部さん。「まめや」では、毎日一個一個丁寧に、だれかの思い出がつくられています。



自家製酵母ぱん まめや：上川郡東川町東町2丁目15-17 TEL：080-6075-8088
営業時間：9:00～17:00（無くなり次第、閉店）
定休日：日曜・月曜・祝日
駐車場：あり

自家製酵母ぱん まめや
LINE QR



北海道のおいしさを、まっすぐ。
よつ葉

よつ葉乳業
オンラインショップ



よつ葉のおいしい時間
バックナンパー

