

パンでつながる情報案内

イツキンぐんの

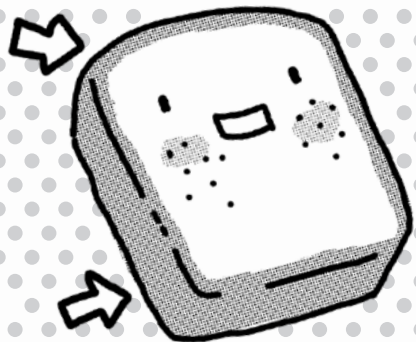
まんががり vol.3 NEWS!



「耳」があるのは日本だけ!?

普段何気なく使っている言葉のひとつに「パンの耳」と言う言葉がありますね。

それでは「パンの耳」って、どうして「耳」と呼ぶのでしょうか?



《ありがとう MEMO》

食パンを焼成する際に、焼かれて茶色く固く変質した周辺部分、俗に「パンの耳」あるいは「ヘタ」と呼ばれる部分を専門用語で「表皮」と言います。

昔は焦げて堅いことから、この部分をよけてサンドイッチを作ったりしましたが、最近では耳まで柔らかい商品も販売されています。



最近では耳まで柔らかい商品も販売されています。

少し調べてみると諸説あるようですが、日本語では、人のからだの部分の名前でいろいろなものを例える習慣があり、「耳」を顔の端にあるものの例えとして、「パンの端」を「パンの耳」と表現したことが一般に広がったそうです。

それ以外にも、食パンを半分に切った形が耳に見えるから、という説もあります。

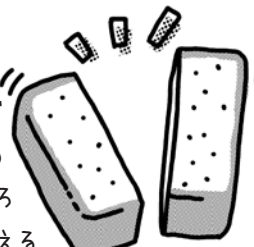
・・・ち・な・み・に・・・

食パンのふちを「パンの耳」と呼ぶのは日本だけなんです。

欧米では「パンの耳」のことを、「heel of bread=パンのかかと」とか「bread crust=パンの固い皮」と呼びます。

日本では主なパンといえば、食パンが挙げられますが、海外ではロールパンのようなものや、ドーム型の丸い皮に包まれたパンを指すことが多いため、このような違いが表れたようです。

確かに丸型のパンでは、パンのふちがどこか分からないので「耳」という発想が浮かばなかったのかも知れませんね。



さてここで「パンの耳」を使った、材料適当でとっても美味しく自分流にできる、おやつ作り方をご紹介します。

パンみみのラスク <材料・全部適量>

- ・パンの耳…適量
- ・バター or マーガリン…適量
- ・お砂糖 / グラニュー糖…適量

<作り方>

- 1) フライパンを熱し、パン耳が全体にしっとりする程度バターを入れます。
- 2) バターが溶けてきたら、パンの耳を入れて★カリカリになるまで焼きます。焦げないように注意します。フランスパンなどでちょっと本格的な仕上がりにしたい場合は、先にトースターで焼いてからの方が簡単です。
- 3) カリカリになったら、お砂糖を入れ全体に絡めます。お砂糖が溶け、照りが出てきたら火を止め、別の食器に移します。
- 4) よく冷ましてから、お皿やコップなどに素敵に盛りつけて完成です。



(●) > < / ☆ +

限定プレミアム商品のご案内

今だけの美味しさをお届けします!!

12月~2月発売の期間限定商品。数量限定販売ですので、お電話で2営業日前までにご予約をお願いします。売切れの場合もごさいます。どうぞお早めに!!

★いちごフロマージュのスイートパン ……1袋5個入 ¥350(税込)

フロマージュとは、フランス語でチーズのことです。

イチゴ風味のチーズクリームが濃厚、デニッシュ系のパンとよく合っています。

★クリームチーズのスイートパン ……1袋5個入 ¥350(税込)

チーズクリームが上にもった、デニッシュ系のパンと相性バツグン!!

甘さ控えめで、女性にもお子様にも大人気のパンです。

★キャラメル・ローフパン ……1本 ¥450(税込)

人気のキャラメルクリームを練り込んで、丁寧に巻き込んで仕上げました。

(サイズ 7.5×33.0×10.0cm・重量 500g・エネルギー 1297kcal(1本当))

がんばろう日本!

— PRAY FOR JAPAN! —

2011年3月の東日本大震災によりせくなられた方のご冥福をお祈りするとともに、被災された方に心よりお見舞い申し上げます。一刻も早い復興をお祈り申し上げます。

弊社では引き続きお客様からのお問合せご相談には、十分配慮し対応させていただきます。

お気軽にご連絡ください。



Itskin-kun!

ガンバレ!! イツキンくん

森元きりん★

パンのみみ



ボク、だいたいこの辺り
全体で聞こえます。

© morimoto kirin @ Livecreate

イツキンくんスタンプカード!!



今すぐ直販受付で **GET!!**

※工場直販ご利用のお客様に、本社受付にて「サービススタンプカード」を配布しています。
・お買い上げ500円毎に1ポイント
・ポイントゴールで500円分のサービス

隠れた逸品

ハーフリング

●工場直販にて、ご予約販売しています



皆さんはこんな形をしたパン見たことありますか? 「ハーフリング」という名前の、ちょっと変わった器の形のパンです。

器の形をしているのには訳があります。実はそのまま食べられる食器として使っていただくことができるのです。

シチューやグラタン、カレーを入れたり、サラダボウルとして使うなど、いろいろな場面で使ってもらえるように大きさも手頃です。

実際にこのパンを器としてご利用いただいている喫茶店もたくさんあるんですよ。

一般のご家庭で利用される場合は、普段使いというよりホームパー

ティやお子様のお誕生日会で、食器がパンで少しビックリ、そのまま食べられることに2度ビックリ!! ☆いつも以上に楽しんでいただけるのではないのでしょうか。

「ハーフリング」は2個入りで250円、工場直販で予約販売中です。お気軽にお問い合わせご予約ください。

★下の写真はオフィシャルウェブサイトで詳しく紹介している、ハーフリングを使ったカレーランチの調理例です。

ハーフリングの中身はカレーだけでなく、お好きな具材に変えていろいろ楽しんでみてください。

最近流行ってるつけパンの感覚でボリューム感も出て、とても美味しく召し上がっていただけます。

お問合せ・ご予約 tel. 052-400-1251



●調理例(ハーフリングのカレーランチ)

イツキンくんと楽しい仲間たちを紹介しますっ!!



★イツキンくん

山パン一斤サイズ、イツキンくん。

世界の平和を守る・・・というのはアンコでマントのパンに任せ、もっぱらエースベーキングの広報活動をがんばっています。

★フランス・ブラザーズ / バゲット・フランス

フランスパン、バゲット・ブラザーズのバゲット・フランスくん。

フランス兄弟はたくさんいて、体の長さや大きさ、おなかの飾りで見分けることができます。バゲットは飾り7個だよ。



「おいしい」へ、ひたむきに。「ありがとう」へ、ひたむきに。



第0003号初版 / 2012年1月15日発行

株式会社 エースベーキング.

〒452-0962 愛知県清須市春日社子地62番地
tel. 052-400-1251 fax. 052-409-5300
URL : <http://acebaking.jp/>
✉ mail@acebaking.jp

オフィシャルウェブサイトもどうぞご覧ください。

