

パンでつながる情報案内

がんばる日本!

# イツキンぐんの **こんがり** vol.5 NEWS!

## パンにも「へそ」があるのです!?

今回は惣菜パンや菓子パンのルーツともいえるアンパンに注目です!

時は江戸時代。オランダ人がパンを食べているところを日本人が初めて見ました。

その日本人は「餡(あん)なしのまんじゅう」だと思ったそうです。

そんな日本で初めてあんこ入りのパンが売り出されたのは明治時代になってのこと。

やっと「餡入り」の欧風まんじゅうができたわけです。

きっとその一歩がなければ、現代のクリームパンや焼きそばパンもなかったかも・・・Σ(□||)エッ!!

ところで前号のこんがりニュースでは、パンの「耳」についてご紹介しましたが、アンパンにはナント「へそ」があります!

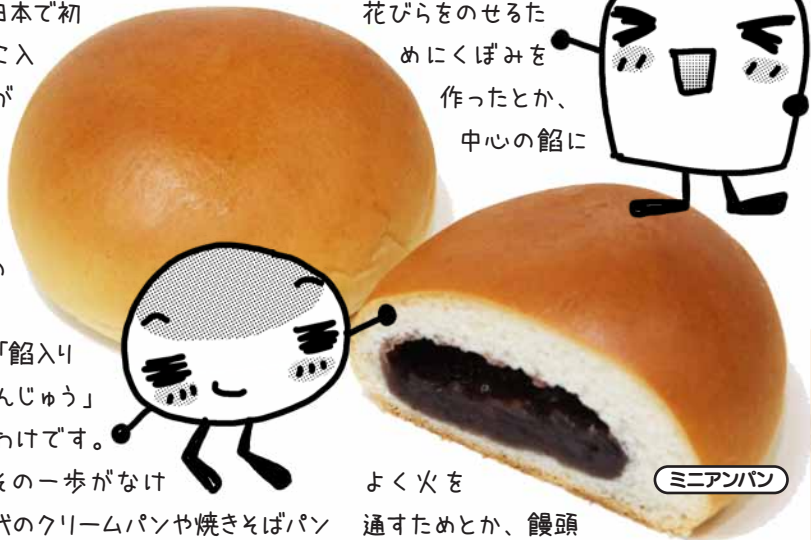
アンパンの「へそ」とは、アンパンの中心にあるくぼみやへこみを指しています。

そう呼ぶ理由は「耳」と同じで、おへそが体の真ん中にあるからなんです!!

では、なぜその「へそ」があるのか? それには諸説ありますが、アンパンは明治天皇への献上品とされていた

こともあり、桜の花びらをのせるためにくぼみを

作ったとか、中心の餡に



ミニアンパン

よく火を

通すためとか、饅頭

のように餡を包み込んで上でとじた跡だとかなど・・・様々です。

ところで、エースベーキングのミニアンパン・・・むむっ!!(\*θ\_θ\*)/へそが・・・

ないっ??どーししたミニアンパンっっ(\*≥Δ≤)!!!!!!!

★あんこ好きにはこちらもおすすめ!!!



小倉デニッシュ

小倉デニッシュは、何層にも重なったスイートなデニッシュパンの中に、小倉あんが入ったおやつ系のパンです。

食べごたえもあって、午後のお茶請けにもバツグン!!(\*´∩`\*)+。\*・\*!!

### 4月4日は「あんぱんの日」

1875年(明治8年)のこの日、明治天皇が水戸藩の下屋敷を訪れた際、京都の和菓子に変わって純日本製のパンをお出しすることになりました。

それまでのあんぱんに工夫をこらし、日本を代表する花である八重桜の塩漬を添えた桜あんぱんが出されました。それを記念し4月4日が「あんぱんの日」になりました。

### 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!!

・4月～6月発売の期間限定商品をご紹介します。・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。・売切れの場合もございますので、どうぞお早めに!!

#### カフェオレクリームのスィートパン

★甘さ控えめに仕上げたクリームが、カフェオレの風味をより一層引き立てていて、ちょっとリッチな気分と同時に、大人な感覚で背伸びしてみたいかがですか?



1袋5個入  
**¥290**  
(税込)

#### 西尾の抹茶クリームのスィートパン



の甘さが絶妙な味わいのパンです。

昨年のご好評を頂き、春には欠かせないこの季節おすすめの逸品です。

1袋5個入  
**¥290**  
(税込)

#### ピーナツバターのローフパン



巻き込んだローフパンです。お子様が好きなことになること間違いナシ!

ぜひこの素晴らしい定番の味をお楽しみください。

1本  
**¥450**  
(税込)

# ガンバレ!! イツキンくん

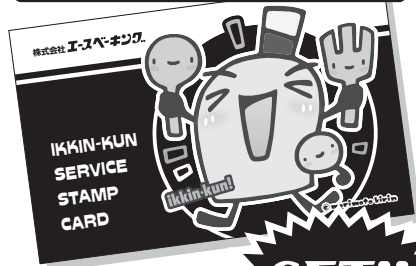
森元きりん★

帽子のひみつ



© movimoto kirin @livcreate

## 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

## 教えてっ職人さん!

**Q.** 職人さんおすすめのパンを教えてください。

**A.** わたしがお答えします!!(製造部長:名倉)

★私がお薦めしたいのはなんとと言っても、

**「静岡メロンパン」ですっ!!**



静岡メロンパン

これぞ、わたしの一押し!!

メロンパンの王様と自負しています。

まず、このパンを開発する際のコンセプトは、地元地域・静岡のメロンの王様「クラウンメロン」の味を、いかにパンに生かして製品化を実現できるか?ということから誕生しました。

原材料を吟味に吟味して、卵をふんだんに使用した贅沢な配合で、かつソフトで弊社の特徴であるしっとりとした生地にな

仕上げてあります。

加えて、パンの上のクッキー生地も香り豊かな仕上がりとなっていて、全体としては、芳醇な香りとしっとりとした味わいのメロンパンになっています。

世間ではまだまだ根強いメロンパンのブームもあり、いろいろな特徴のメロンパンがあると思いますが、飲み物なしでも口溶けがよく、暖かい飲み物があれば、香りもより楽しんでいただける、そんなメロンパンはなかなかないと思いますよ。

ぜひ当社の職人技術を結集した、静岡メロンパンを一度食べてみて下さい。

!!!!o(≥▽≤o)(o≥▽≤o)!!!!!!!

★工場直販受付でご予約にてお買い求めいただけます。お手数ですが、受け取りの二営業日前までにご注文ください。

お問合せ・ご予約 tel. 052-400-1251

## 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  
 もうなじみ  
 山パン一斤サイズ  
 イツキンくん。

★あずまさん  
 イースト菌のあずまさんは、パン生地の発酵に大活躍。あずまさんなしでは、みんな生まれません。

★あんこちゃん

今回のこんがりニュースにも登場!!

ミニアンパンのあんこちゃん。甘いあんこたっぷりて、いつも優しいあんこちゃんはみんなのアイドル(\*´U`\*)+...\*



「おいしい」へ、ひたむきに。「ありがとう」へ、ひたむきに。



株式会社 **エースベーキング**

〒452-0962 愛知県須崎市春日社子地62番地  
 tel. 052-400-1251 fax. 052-409-5300

URL : <http://acebaking.jp/>

✉ [mail@acebaking.jp](mailto: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。

