

# おいしさのひみつ

いであく  
ジャージー牛乳を  
生地に対して  
30%使用!



1 生地づくり



2 一次発酵



3 切り分け



4 成形



はんごう  
飯盒に  
入れた状態で  
発酵させる

5 二次発酵



オーブンは使わず、  
1時間かけて  
じっくり焼く!

6 焼成



## はんごう 飯盒パンの特徴



-  焼き色の部分はカリッと香ばしく、  
白い部分はしっとり、ふわふわ、もちもち!
-  ジャージー牛乳の甘みでそのままでも  
十分美味しい!
-  温め直すと焼きたてのようにふわふわ食感  
でよりいっそう美味しい!

# 「牧場のまかないパン」への想い

富士宮・朝霧高原は、昭和初期に入植した開拓者たちの必死な土壤改良のおかげで広大な牧草地が出来上がり、全国でも有数の酪農地帯として栄えました。

当時はオーブンなどももちろん無く、食料も普及しておらず、自給自足で手に入れた小麦や牛乳・たまごといった

限られた食材で鍋と飯盒はんごうを使って焼く質素なパンでしたが、

人々にとっては、まかないとして主食・おやつ・夜食として

親しまれてきました。

いであくでは、この伝統的な製法を伝授していただき、

開拓時代から受け継がれる開拓者の想い(酪農家の想い)とともに

一斤一斤心を込めて焼いています。

