

NPO法人 加工組合かあちゃんの店（豊丘村）

## かあちゃんの店の手づくりパン

【製造・販売者】NPO法人 加工組合かあちゃんの店（理事長：菅沼榮美子）

所在地：長野県下伊那郡豊丘村神稲3128-1

電話番号：0265-34-3300

営業時間：9時～16時30分（水曜定休）

### ■「NPO法人 加工組合かあちゃんの店」の紹介

#### 1 こだわり

豊丘村の農家のかあちゃんたちが、地元産の農産物を使い、無添加にこだわって、様々な農産加工品を製造しています。

##### ①農家の「かあちゃん」たちがつくっています

「かあちゃんの店」で働いているのは、豊丘村の農家の「かあちゃん」たちです。

##### ②出荷できない農産物を有効活用しています

「かあちゃんの店」では、市場の求める基準に合わない「規格外」とされた豊丘村産の農産物を有効活用しています。

##### ③地元の農産物・無添加にこだわっています。

豊丘村内で生産された安心・安全な農産物のみを使用し、保存料、着色剤、防腐剤等の添加物を極力使用せず製造しています。

##### ④全て手づくりです

大手の会社のように大量生産はできませんが、かあちゃんたちが心を込めて、一つ一つ手づくりでつくる、まさに「家庭の味」です。

#### 2 代表商品

- ・福神漬け……豊丘村産の野菜（地元農家の自家用の余り野菜）のみを使用、保存料・着色剤等の添加物を一切使わないこだわり、パリパリとした食感で人気商品となる。
- ・りんごのコンポート……平成20年8月、豊丘村に最大3cmの雹<sup>ひょう</sup>が降り、りんご等の果樹が壊滅的な被害を受けた。雹害を受けたりんごの活用策として、りんごのコンポート（シロップ煮）づくりに取り組み、学校給食に提供するなど被災農家の支援に大きく貢献した。
- ・シフォンケーキ……アップルパイの製造過程で出る卵白を活用した“シフォンケーキ”は、しっとりやわらかな食感で人気商品となる（24年2月おいしい記者会で紹介）。

#### 3 表彰歴

下伊那地方事務所主催「平成23年度南信州地域づくり大賞」〔地域経済活性化部門〕にて大賞（県知事賞）受賞

# 手づくりパンへの取り組み

## 開発の経緯

もともと「かあちゃんの店」では、惣菜部門で作ったコロケ等を挟んだサンドイッチを販売していたが、食パンは市販のものを使っていたため、「サンドイッチ用のパンも自分たちでつくりたい」という思いがあった。

また、菓子部門として、アップルパイやシフォンケーキが軌道に乗り始めたため、新たな品目に挑戦したいという希望もあった。

平成25年7月からパンの製造経験のある方に指導に来ていただき、パンの製造方法について基本から教わりながら、パンの製造・販売を開始した。

## 苦労・工夫した点

- ・生地からつくり、一次発酵、成形、二次発酵を経てオーブンで焼き上げている。生地のコね上げ温度を27～28℃にしなければならないため、真夏・真冬の温度管理が非常に難しい。
- ・発酵施設がないため、真冬は“すあま”用の蒸し器で蒸気を出し室温を上げるなど、発酵の際の室温調整に苦労している
- ・生地を練るフックが菓子用のものであるためパン生地を練るのには力が弱く、1回の仕込み量に限度がある。

**【パンの販売日】：毎週1回 木曜日（パンの日） 午前11時頃より販売**

## パンの種類

### ホテルパン

- ・バタートップ：350円
- ・大納言、チョコチップ、チーズ、とうもろこし：400円
- ・くるみ：450円

**食パン** 1本(2斤)：500円（1斤：250円）

**菓子パン**：150円

（その日の食材によって種類は変わる）

- ・豊丘産ナスとひき肉のチーズパン
- ・クリームパン
- ・（仮称）長介パン など



豊丘産ナスとひき肉の  
チーズパン



クリームパン



（仮称）長介パン



ホテルパン



食パン