



「湯種もっちり食パン “それいゆリッチ”」の秘密

プチソレイユでは、「湯種もっちり食パン “それいゆリッチ”」「やさしい食パン」「全粒粉の山型食パン」の3種類の食パンをご用意しております。

中でも「湯種もっちり食パン “それいゆリッチ”」は、プチソレイユが最も自信を持ってオススメする食パンです。

それいゆリッチは、使用する原料にこだわり、北海道産の牛乳とバターをふんだんに使用しクリーミーな味わいを、沖縄県産のきび糖でコクのある甘みを出しております。

使用する小麦粉も国内産にこだわり、北海道産小麦「ゆめちから」を使用しております。「ゆめちから」は、パン作りに欠かせないグルテンを多く含む“超強力小麦”です。

強力小麦の多くは、春に種をまいてお盆の頃に収穫します。強力小麦は湿度に弱いいため、蒸し暑い夏がある日本の気候に栽培は適さないと言われており、それがパン用小麦の自給率が低い原因とも言われておりました。

2008年における日本のパン用小麦の自給率はわずか3%。最近品種改良が進み、国内産のパン用小麦も少しずつ増えておりますが、それでもなお、大部分を国外から輸入した小麦でパン作りが行われています。

しかし、「ゆめちから」は、秋に種をまいて蒸し暑くなる前の7月に収穫するため、日本の気候でも栽培しやすい小麦で、日本の食料自給率の向上に貢献する期待の小麦として注目されています。

そのゆめちからの魅力を最大限に引き出す製法として当店が採用したのが、「湯種法」です。

小麦粉は水と結合して加熱すると、でんぷん粒が水を吸収して膨張し始め、60℃になったあたりから糊化（こか）していきます。これをアルファ化と呼びます。このアルファ化したものが湯種で、もっちりとした食感を出してくれるのです。さらには小麦粉の甘さも引き出しているため、噛めば噛むほどの甘みもあり、保水性も高まっているので老化も遅いというメリットがあります。

保存料などを一切使用しなくても、焼き上げてから数日後も、中はもっちり、耳までふんわりやわらかい「それいゆリッチ」の秘密は、この湯種法にあるのです。

そのまま食べてももっちりしっとり感が楽しめますし、トーストすると他の食パンにはないサクサク感がお楽しみいただけます。

職人が丹精込めて焼き上げた「湯種もっちり食パン “それいゆリッチ”」。
ご自宅用にはもちろん、贈り物にもいかがでしょうか？

パン工房

Petit Soleil

プチ・ソレイユ

