

焼きたてを家で焼きたてを味わう きょうはパンで晩ごはん

今回の「ママの晴れごはん」はキッチン飛び出してインタビューに挑戦。オープン料理とパンの店「Backen」のシェフと上之原店長と「株式会社danken(ダンケン)」の正社長に、レンジで使った冷凍パンについて聞きました。

進行はママの晴れごはんを担当している前田です。どうぞよろしくお願ひします。

仏製の成型機で実現 もちもちハードパン

早速ですが、焼きたてパンでおなじみのダンケンさんが、なぜ冷凍パンを開発されたのか、そこからお聞きしたいと思います。

正社長 それは、おうちでも手軽に焼きたてを味わっていただきたいと思っただけです。冷凍パンだと簡単に焼きたての風味が再現できます。

—それはうれいことですが、でも、上手に焼けるか心配です。電子レンジとオーブントースターのどちらを使うのがいいでしょうか。

正社長 じつは、電子レンジを使うのは、秒単位で時間を調節しないといけないので、少しハードルが高いように思います。

—フランスに行かれたのですか。

正社長 はい。直接メーカーに行きました。そして実際に食べて、これはおいしいと思っただけなんです。

—おもてこの機械は、フランスで労働時間を短くするという法律ができた時に開発されたんです。この機械のおかげで労働自体も軽くなりまし、時間をかけて冷蔵熟成するの、で前日に仕込んでおけます。つまり、



株式会社 danken
代表取締役 正 浩一郎 さん



ママのキッチンでもリメイク大成功!

家庭で焼きたては、オーブントースターがいいですね。先に温めておいたトースターに、冷凍のままのパンをアルミホイルで包んで数分温めたあと、最後にホイルを外してこんがり焼きあげるといいのがおすすめです。

—なるほど、それで、中はふっくら、外はパリパリになるんですね。

正社長 バッケンで出しているパンは、フランス製のパネオトロードという分割・成型機を使って作っています。普通より水分の多い「多加水」の生地を使っています。これがもちもちとした食感を出すのですが、人の手で成型するのが難しいんですよ。でも機械なら上手に成型できるというわけです。

—フランスに行かれたのですか。

正社長 はい。直接メーカーに行きました。そして実際に食べて、これはおいしいと思っただけなんです。

—おもてこの機械は、フランスで労働時間を短くするという法律ができた時に開発されたんです。この機械のおかげで労働自体も軽くなりまし、時間をかけて冷蔵熟成するの、で前日に仕込んでおけます。つまり、



オープン料理とパンの店 Backen
店 長 上之原 誠 さん

食べる時のひと工夫で、子どもも楽しめます。

時間を効率よく使うことができるわけですね。さらに、焼きたい時にすぐ焼けるというメリットもあるんですよ。パネオトロードは、バックケンのほか、ダンケンの谷山店と吉野店でも導入しています。おかげさまで品切れが少なくなり、お客様にも喜んでいただいていると思います。

—お店にもお客様にも優しいということですね。

では、バックケンの冷凍パンについて、もう少し教えてください。

正社長 いま販売しているのはフランスパンやライ麦パンなどのハード系の7種類と、食パンです。うちのパンは多加水の生地を高温、短時間で焼くので、水分がしっかりと残っています。このことから、冷凍パンはリベイク(焼き戻し)に向いているといえるんですね。

—日本の食卓にもパンを、お子様にもぜひ!

バックケンさんで料理とパンを出しているのは、パンをもっと広めたいという思いからだとか聞きました。

正社長 はい。パンをどうやって食べたらいかがかと考えた時に、ほくも店長もまず、スープにつけて食べるというのを思いました。それで、スープやシチューをパンと一緒に出すことになりました。まずはお店で食べてみて、料理と一緒に食べるパンのおいしさを実感していただきたい。そして、おうち

でもパンを食べる機会を増やしてもらえたらなあと思っています。

—上之原店長さんは、2歳9ヶ月になられたお子さんがいらつしやると伺いました。お子さんはいつ頃からパンを食べ始めましたか。

上之原店長 うちの前歯が生え始めた頃から、中身の軟らかいところをちぎってあげると、すごく喜んで食べていました。多加水のパンは口どけがいいからですかね。最近では歯も生えそろってきたので、外側も楽しんで食べていますよ。

—小さいお子さんに食べさせる時に、気をつけることがありますか。

上之原店長 フランスパンの外側はほんとは硬いところがあるので、歯ぐきを傷つけないように、最初は中身から食べさせる方がいいです。

うちのパンは余計なものが入っていないので、お子さんにも安心して食べさせられると思います。パンって、なかなか小さい子どもの食事の選択肢に入らないと思うんですが、そうやってもらっていいんじゃないかなと思います。ただし、小麦アレルギーだけは気をつけたいですね。

—日頃の食事にも、パンを選んでほしいというご要望はありますか。

上之原店長 最近は食生活が欧米化してきて、硬いものを食べなくなりましたよ。咀嚼力や噛む力が弱くなるといいます。うちの子どもは2歳9ヶ月ですけど、噛む力が強いような気がします。しっかりと噛んで食べるフランスパンなんかは、すごくいいんじゃないかなと思います。

—「はんに合うおかずなら何でもオーケー」

では、パンに合うお料理を教えてください。

上之原店長 バッケンのメニューにあるようなシチューやスープ系のもの、カレー



サラダ、テリ付きのランチセット

なんかはもちろ合うと思います。でもほくは、白ごはんは合うものだらけです。パンにも合うだろうと思つてます。あとは、食べる時のひと工夫ですね。

例えば、しょうが焼きでも塩バターで巻いて、手で巻く感覚で好きなように食べてもらおう。サンドイッチよりも手がからかからない、子どもも楽しんでいいかなと思います。

—そういうのは調理パンも、最近和風のものが多いですね。

上之原店長 逆に、普段の食卓は洋風なものが多いですね。だから、あとはアイデアひとつだと思います。それがなかなか難しいんですけど、(笑)バックケンの料理はオープン料理ですが、そういう料理を家で出すとすると、大鍋でドーンという感じで、少しハードルが高いですね。さっきの手巻き風というアイデアは、ちょっとありがたいです。

上之原店長 あとは、テーブルに出すパンの種類を増やすのも、にぎやかにするっていいかと思つてます。

—それもいいですね。

今回のママの晴れごはんでは、ラタトゥイユ風の料理を作りました。これがいいかでしょうか。

あるし、ごろごろ切つてあつて食べたえもありません。パンに載せてもいいですね。

—パブリカというところで、子どもが嫌がるかなと思つたんですが、見た目でもフルーツになって、食べてみておいしくたらい、苦手な野菜も好きになれそうではないかと思つています。

—ありがとうございます。そういうことだけ聞くといいですね。

—ところで正社長さん、ダンケンの谷山店では、子どもたちが遊ぶスペースやブランコもあると聞きました。そこにはどういう思いがあるのでしょうか。

正社長 お店づくりのコンセプトといえます。例えば土日、休みの日に、きょうは何を食べようかと思つた時に、いまファミリーレストランはたくさんあります。その中にダンケンも入れてもらいたいなあと、仲間に入れてもらいたいという思いがあります。谷山のようなロケーションは、バックに緑があつていいなあと。そこでイメージが膨らんで……。

—家族連れにとつては、ゆつくりくつろげるスペースが大事ですよね。あそこはお店の中だけじゃなく、テラスもあつて、いい景色を見ながら食べられます。

正社長 その通りです。そういうことが言いたかったんです(笑)。

—そうですね。それはよかったです(笑)。それでは最後に、正社長さんの今後の夢をお聞かせください。

正社長 そうですね。朝食こそ、最近ではパンが多くなつてきましたが、夕食はまだまだお米のごはんが多いですね。私の実家は米屋なんです。仕事柄、家庭でのパン食をもう少し浸透させたいと思つています。

—洋食メニューも増えていきますし、冷凍パンで手軽に焼きたてが味わえますので、できれば週に1回でもパンを選んでいただければいいかなあと思つています。

正社長 上之原店長、こちらこそ、ありがとうございます。



谷山店のキッズスペース&イトインスペース

姉妹店のご紹介
Backerei danken ベックライ デンケン
【中央店】
鹿児島市中央町 16-3
☎099-214-9550
【紫原店】
鹿児島市紫原 4-29-6
☎099-263-8226
【吉野店】
鹿児島市吉野 2-40-28
☎099-244-3926
【谷山店】
鹿児島市下福元 1402
☎099-296-9150

お店の詳しい情報はホームページでチェック!
ダンケン
バームクーヘン専門店
Andenken
アンデンケン
【吉野本店】
鹿児島市吉野 1 丁目 11-23
☎099-295-0651
【永吉店】
鹿児島市永吉 1 丁目 4-22
☎099-297-6650
【アミュプラザ店】
鹿児島市中央町 1 番 1 B1F
☎099-298-1330

今回紹介のお店
オープン料理とパンの店 **Backen**
鹿児島市呉服町 5-17 (ホテルメイト 2F) ☎099-225-0228
営業時間 7:00 ~ 15:30
(モーニングとランチのみ)
定休日 無休 (正月のみ休み)
駐車場あり (詳しくはHPで)
カリーノ
マルヤガーデンス
マルヤガーデンス駐車場
丸屋
フライダル
●ホテルメイト
2F