

粉の特長を
最大限に活かしました。



Soy Milk Bread

豆乳山食

もちっとしながら、
すっと消える口どけの良さ



【材料 (%)】

○ 湯種
きたのまるこ (日清製粉) 10%
熱湯 (90°C) 17%

○ 本捏ね

大御膳 (日清製粉) 75%
スノーフレーク (日清製粉) 5%
きたのまるこ (日清製粉) 10%
当別町産豆乳 (成分無調整) 50%
水 37%
塩 2%
グラニュー糖 4%
インスタントイースト 0.4%~0.45%
ショートニング 2%
湯種 全量

【工程】

1. ミキシング
L4M8↓M4~6 (生地がまとまるまで)
こね上げ25°C
2. 45分発酵後パンチし60分発酵
3. 250gに分割し30分発酵
4. 成形 250g×4
5. 90分発酵
薪窯に入れて45~50分焼成

風味がよく
美味しいので
おすすめです

きたのまるこの Point

1. 北海道産小麦100%使用

北海道産小麦を100%使用した強力タイプの全粒粉です。

2. 柔らかくもっちりとしたパンに

えぐみが出にくく、パンに使用した際は柔らかくもっちりした食感になります。

3. 作業性が良い

吸水の多さと高い作業性のバランスを目指した最適な粒度で製粉しています。



日清製粉
日清製粉株式会社

日清製粉株式会社 東京都千代田区神田錦町1-25
https://www.nisshin-seifun.com/ TEL: 03-5282-6360
(営業本部営業部)



All from
HOKKAIDO!

北海道産小麦100%の全粒粉

「きたのまるこ」

北海道産小麦を100%使用した全粒粉「きたのまるこ」の魅力最大限引き出すパンのレシピを、北海道当別町のお店「パン屋きみかげ」の山本泰弘シェフに開発していただきました。



きたのまるこ

灰分:1.6% 粗蛋白:14.5%
賞味期限:6ヶ月 荷姿:25KG

北海道産小麦を100%使用した強力タイプ全粒粉。生地のもちりやすさ、しっとりとした食感に仕上がるのが特徴。商品名の由来は、原産地の「北海道=きた」と、「北海道産小麦100%全粒粉=まるこ」をイメージして名付けられた。

パン屋きみかげ

オーナー 山本 泰弘さん

小樽のパン屋さんで数年修行後、北海道当別町でパン屋きみかげをオープン。店名のみかげはずらんの別名で、ずらんが好きでこの名前をつけたとのこと。薪窯で焼き上げるパンが魅力。



全粒粉の深みがある
素朴なパン

「きたのまるこ」は、プチプチとした粒感が独特で、食感にアクセントを与えます。加えて、全粒粉の風味が、パンに深みを作り出します。今回、当店の豆乳山食を「きたのまるこ」で作ってみました。もともと他の全粒粉を10%使用していましたが、今回は「きたのまるこ」を20%使用しています。比べると、焼き上がりに差は見られず、小麦本来の美味しさが際立っていると思います。豆乳山食は水分量が多いため生地はもっちりとした食感になりますが、口どけが良く、食べやすいものに仕上がっています。「きたのまるこ」は吸水が多いため、生地はまとまりやすいので初めて全粒粉のパンを作ろうとする人にもおすすめです。また素朴な味わいなので、バゲットに入れて

ても良いと思います。その他、パイ生地に入れても面白いですが、ただ、ふすまは水に浸されて酸化すると黒くなりやすいのでパイ生地に入れる場合は製法の工夫が必要だと思います。癖が少なく、様々な種類のパン作りに適しているの、いろいろ試してみたいかがでしょうか。



Shop Data

北海道石狩郡当別町東裏1756-18

田園風景が広がる場所にて薪窯で焼き上げたパンを楽しむことができます。