

さつまラスク

2007かごしまの新特産品コンクール
観光土産品篤姫の部 (社)鹿児島県観光連盟会長賞



出水市にある「パン工房麦穂」を訪ね、パン職人のご主人 洲上淳二さん、奥様 智穂子さんにお話を伺いました。

パン職人歴32年というのですが、パン作りでこだわっていることは?

常連さんが多いし、好みもわかっている。「裏切らない」ということを心がけています。お客さんの要望に応えるうちに、材料にもこだわらざるようになりました。保存料、添加物はできるだけ使わず、オーガニックの国産小麦を使用したり、さつまいもを自分たちで作ったりしています。

常連さんが亡くなったあと、ご家族の方が「他に何も食べられなくなっても麦穂のパンは食べました。ありがとうございます。」と言って来られることがあります。そんな時は「人のため



パンにバターを塗り、グラニュー糖をまぶします。



低温でじっくり焼き上げます。



智穂子さんがアイデアを出し、淳二さんが商品化。二人三脚でがんばっています

になった、こだわって作って良かった」と思いますね。

さつまラスクのアイデアはどこから?

コンクールの観光土産品部門に出品しようというとき、パン職人ですから、パンで何かできないかと考えました。ラスクは日持ちがして、軽いのでお土産にぴったりだと思いました。生地にはさつまいもを練り込むことで鹿児島らしさを出しました。

おいしさのひみつは?

さつまいもを生地に練り込んだラスク専用のフランスパンを焼いています。さつまいもを入れるので、粉の配合や焼き加減を工夫しています。表面にまぶすグラニュー糖もきめの細かいものを使用し、口当たりを柔らかくしています。

桜色のかわいらしいパッケージで、お土産にぴったりですね。

篤姫が興入れのため薩摩から旅立つ様子をイメージし、桜島を配し、鶴雲の模様でおめでたい感じを出しました。個包装のパッケージも金色で華やかさを出してみました。

ドラマの放映が始まってオープニングの映像と、イメージがそっくりだったので驚いたんですよ。

こうやって完成した「さつまラスク」。
サクッとしたなかに、さつまいものほのかな風味とグラニュー糖のふんわりとした甘みがよく合います。みなさんぜひ食べてみてください。ラスクのイメージが変わりますよ。

有限会社パン工房麦穂 〒899-0201 出水市緑町27-5
TEL0996(62)0567 FAX0996(62)0801

PRESENTS / プレゼントコーナー

「さつまラスク」を5名様にプレゼント

締め切り 平成20年6月30日(月)

○応募方法 ハガキ、FAXまたは電子メールに

①「グラフかごしま」に関するご意見・ご感想、②郵便番号、③住所、④氏名、⑤年齢、⑥職業、⑦電話番号を記入の上、下記までお送りください。

●はがき宛先 〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10-1 鹿児島県広報課「グラフかごしまプレゼント係」

●F A X 099(286)2119 (件名は「グラフかごしまプレゼント」)

●メールアドレス h-kikaku@pref.kagoshima.lg.jp (件名は「グラフかごしまプレゼント」)

※いただいた個人情報、プレゼント送付以外の目的には利用しません。
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。



紫いもと紅さつまいもの2つの味が楽しめます。
(16枚入り(2枚×8袋)780円)



「鹿児島ブランドショップ」(県産業会館1階)



篤姫フェア開催中

県内の特産品の問い合わせ、ご用命は
鹿児島ブランドショップへ

社団法人 鹿児島県特産品協会

〒892-0821 鹿児島市名山町9-1

鹿児島県産業会館内

☎099-225-6120 FAX099-223-0755

店休日 年末・年始 ●営業時間 午前9時～午後6時

東京店 〒100-0006 東京都千代田区有楽町1-6-4

千代田ビル3階 かごしま遊楽館内

☎03-3506-9171 FAX03-3506-9172

ホームページURL <http://www.kagoshima-tokusanhin.or.jp>

