

かながらと医療栄養学科がパンを共同開発

— 埼玉県産の食材にこだわって —

2023年

活動の概要 (2023年度)

本取組は、埼玉県所沢市に本社を構え、食パン専門店「考えた人すごいわ」を展開する有限会社かながらと、地域企業を支援する取り組みを行っている飯能信用金庫、城西大学薬学部医療栄養学科による産学連携の共同開発プロジェクトである。埼玉県産の食材を使用して、地域の活性化を担うためのパン開発をコンセプトに、商品の立案から販売までを学生が主体となって行った。



医療栄養学科1年生から参加者を募ったところ、レシピ開発やパン作りに興味がある13名が集まった。参加した学生は、趣味でパン作りをしている学生や、食べるのは好きだけど作ったことはないという学生まで様々であったが、どの学生もレシピ開発は初めてであった。

「埼玉県産の食材を使用した地域活性化を担うためのパン開発」をコンセプトに、原材料に埼玉県産小麦粉、パンに組み合わせる食材も埼玉県産を使用することとした。今回開発するパンの大きな特徴は、「ハナマンテン」という小麦粉を使用した点である。ハナマンテンは、主に埼玉県坂戸市、川越市で栽培されている硬質小麦である。強靱なグルテンの性質を有し、小麦の風味が豊かでもっちりとした食感が特徴である。

今回、共同開発を行った「考えた人すごいわ」は、飲食店を運営するオーネスティグループのかながらが展開する食パン専門店である。厳選素材と独自製法、コンベクションオーブンにこだわり、トーストせずそのまま食べても美味しい口どけと味わいが特徴の高級食パンが人気の店である。



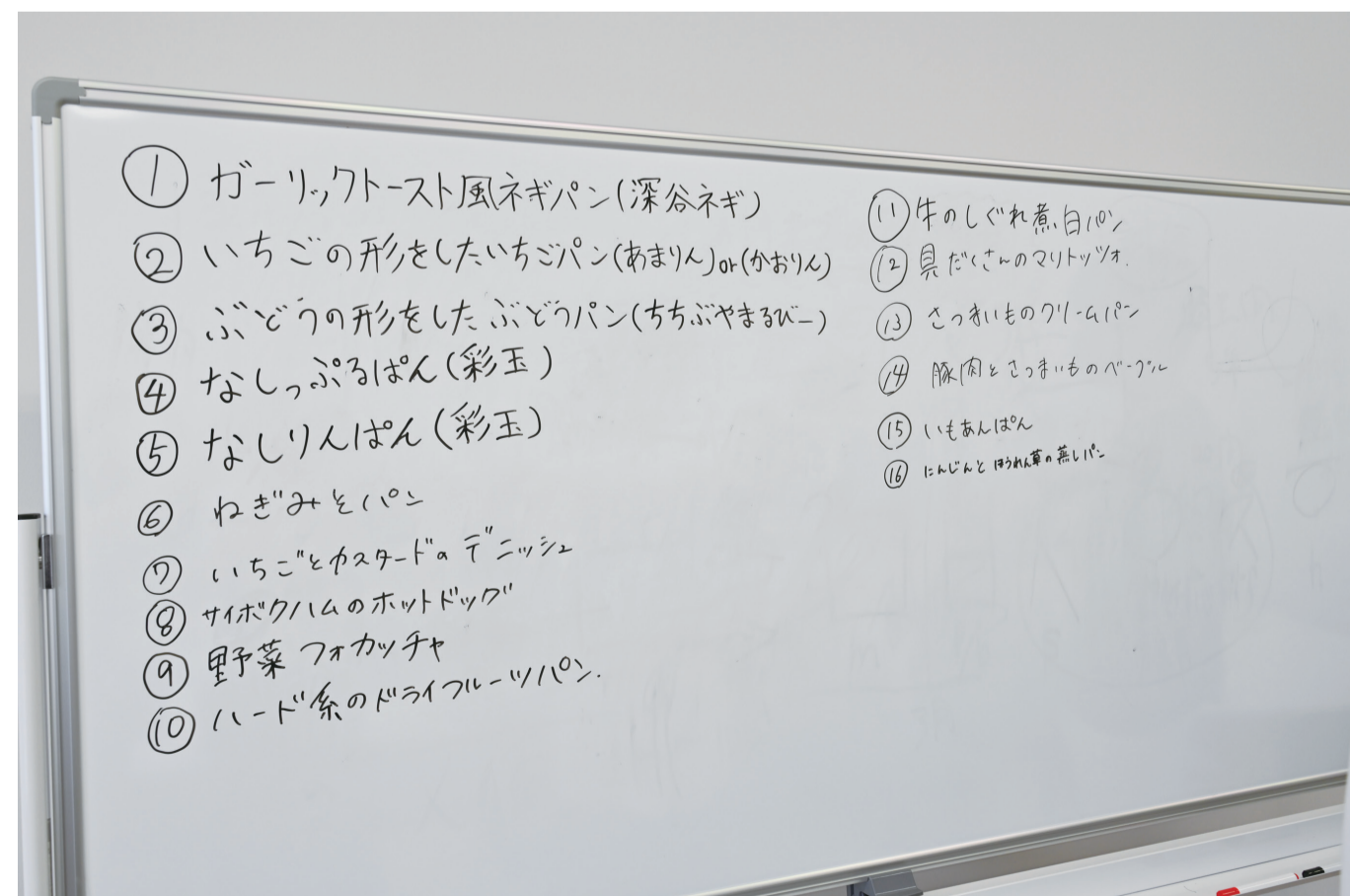
食パン専門店「考えた人すごいわ」

プロジェクト始動

高麗祭での販売を目標に

今回開発したパンは、城西大学・短期大学の学園祭の「高麗祭」で先行販売することを目標とした。当該学園祭は、近隣の地域の方も多く訪れ、医療栄養学科の産学金連携を広報する有効な機会である。

2023年11月3日、4日に開催される高麗祭に向け、商品の立案から、レシピ作成、試作、商品名の決定、イメージロゴとパッケージデザイン、宣伝のためのPOPの作成、販売までを学生が主体となって行った。また、今回は参加した学生が1年生ということもあり、レシピの作成と試作は、かながらの製造担当が行った。



アイデア出し、打ち合わせの様子

はじめに、埼玉県産の食材を使ったパンというコンセプトで学生からアイデアを募った。集まった15個のアイデアの商品名、イメージ写真またはイラスト、使用する食材、アピールポイントを記載した資料を作成した。

学生が作成し、提案した資料

ネギみそパン

使用する食材
深谷ネギと埼玉の小松菜、サイボクポークを使ったお惣菜パン

アピールポイント
硬いパン(ペーグル、フランスパン)のよさを引き出し、中身のネギや小松菜を上手に使用し、お惣菜として取りやすいうえ、硬いパンでも食べやすいように、柔らかいパンに仕上げたこと。

イメージ図

イチゴとカスタードのデニッシュ

使用する食材
あまりんをたくさん使い、甘いカスタードでイチゴを巻く

アピールポイント
埼玉の人でもあまり知られていない埼玉のイチゴを全面に押し出し、まずはあまりんの存在を知ってもらうために、あまりんの存在をターゲットに食べてもらいたい。そのため盛り付けも引き付けられるよう、かわいく盛り付けし、出来栄にもこだわりたい。

イメージ図

さつまいものクリームパン

生地には紫芋パウダーを練り込む。焼き上がり後にも紫芋パウダーをまぶしさつまいものような見た目にする。

中身のクリームは、さつまいもクリームにする。

さつまいもは全て川越いもを使用。

お子様やご老人の方にも食べやすいインスタ映えする見た目!!

豚肉とさつまいもの甘辛炒めペーグル

豚肉とさつまいもを甘辛く味付けし、ペーグルで包みやすさがある。

甘辛い味付けは、万人受けすると思うので男性ウケも女性ウケも間違いなしです!

豚肉は埼玉のブランド豚を使用。さつまいもは川越いもを使用し、つくる。

なしりんパン

材料

生地
強力粉130g
薄力粉30g
砂糖20g
ドライイースト3g
塩3g
お湯(40°C程度)60ml
溶き卵(Mサイズ)1/2
無塩バター30g

カスタードクリーム
卵黄(Mサイズ)
2個砂糖50g
薄力粉20g
牛乳200ml
バニラエッセンス5
無塩バター20g
氷水(冷やす用)適量
溶き卵(Mサイズ)1/2個
アーモンドスライス5g

使いたい埼玉県産の食品
梨...彩玉
卵...アシアファーム秩父

ジャム
・梨2個(A)
・レモン汁大さじ2(A)
・タネヨーグルト180g(A)
・はちみつ大さじ1

人参とほうれん草の蒸しパン

使用する食材
埼玉県産の人参とほうれん草

アピールポイント
蒸しパンは、誰にでも手軽に食べられ、小さくまとめることで手軽に食べやすいので、子供からお年寄りまで、幅広い年齢層の人から手に取ってもらえる。また、人参とほうれん草を使ったため、栄養価が高く、健康志向にも、無難なく大学卒業後も活用してもらえといった良い点がある。季節が変わっても、ほかの旬な埼玉産の野菜を入れることができ、美味しく比較的短期間で作れる。

ぶどうぱん いちごぱん

材料: ちちぶやまらびー あまりん かおりん

ぶどうやいちごを模した形のパン
可愛い形状や色合いにすることで女性や子供におすすめしたいです
パンの中にはつぶ感を残したジャムを入れる予定です。

サイボクハムのウイナーを使ったホットドッグ

【使う材料】
・サイボクハムのあらびきウイナー
・コッペン 外は硬めで中は柔らかい
・レタス
・刻んだピクルス
・ケチャップ

【アピールポイント】
サイボクハムにはウイナーの種類が6種類(ポークウイナー あらびきウイナー ウイナーサラミ ホワイトウイナー ビリ辛ウイナー ビザウイナー)ありますが、ホットドッグを食べたときに肉汁あふれだしたらいいなと思ったのであらびきウイナーを選びました。

【なぜこれを選んだのか】
大人から小さな子供までどの世代にも受けの食べ物だと思ったからです。

具たくさんマリトツォ



・アピールポイント
小さいので、食べやすく幅広い年代から手に取ってもらえる。おかず系からスイーツまで、沢山の種類があるので楽しめる。中にある具材は、おかず系の場合ポテトサラダのようにペースト状にしてパンに挟む。スイーツは、クリームに果物のジャムを混ぜ合わせ、生の果物と合わせて挟む。

・使用する食材
好きな果物、野菜やお茶など埼玉県産の食材全てを使って、たくさん種類のマリトツォ

いもあんぱん

使う材料
●強力粉 ●イースト ●バター ●さつまいも ●卵 ●塩 ●牛乳 ●砂糖
(クリームチーズを入れる場合は芋箱に練りこむ)



アピールポイント
パン生地の中に芋箱をたっぷり入れ、さつまいも独自の味を感じられるところです。

なぜこれ考えたのか
私自身、パンもさつまいももどちらも好物だったので、ひとつにまとめていたら美味しいのではないかと思ったからです。パンのアイデアはありきたりなものになってしまいましたが、味は美味しいと思ったのでこのアイデアを提案しました。



かながら 代表取締役 大館誠氏との打ち合わせ




ハナマンテンを使用した食パンを試食

埼玉ドライフルーツパン

・りんべりーフランス
使う食材: 埼玉産イチゴ(あまりん、かおりん)、よどろブルーベリー
アピールポイント: 埼玉産のベリー(イチゴブルーベリー)とよどろをドライフルーツにし、果物の甘酸っぱさと小麦の香りを感ぜられる。

なぜこのパンを考えたのか 小麦の味、香りを活かすフランスパン生地を使い、果物をドライフルーツに加工し、小麦の香りを活かせるパンを考えました。




牛しぐれ煮白パン

・牛しぐれパン
使う食材: 牛乳(所沢牛)・人参・ごぼう

アピールポイント 味の濃い目の牛しぐれ煮に優しい味、香りの生地が合う。糖質低減、コレステロールの心配が少ない。人参、ごぼうの甘酸っぱい味を感ぜられる。

なぜこのパンを考えたのか ハナマンテンが糖質低減に優しいので、焼き色も必要なくパンを焼きました。見た目のシブシブな生地なので、味の濃い牛しぐれ煮を中に入れることを考えました。パン生地は、白く生地なので着色してパンの形は、白とオレンジの組み合わせにしました。




埼玉野菜のフォカッチャ

・彩玉フォカッチャ
使う食材: 埼玉産の野菜、トマト、人参、サツマイモ、ブロッコリー、トウモロコシ、玉ねぎ、ベーコン(可能であれば埼玉産)・チーズ

アピールポイント 埼玉産の野菜をよだんに入れて、見た目、みずから埼玉産野菜を感ぜられる。

なぜこのパンを考えたのか ハナマンテンはハード系のパンに似ているため生地は固いので、また埼玉産の野菜がたっぷりあるから、その野菜を感ぜられるパンというフォカッチャを選びました。



ガーリックトースト風ネギパン


材料
深谷ねぎ、ネギ油(深谷ねぎ)、ほうれん草(埼玉県産)、にんにく、鷹の爪、バター(有塩)、オリーブオイル、ドライパセリ

生地に、ほうれん草を練り込み、緑っぽい見た目にして可愛く、栄養素的にもビタミン類も豊富なのでほうれん草を入れました。また、ほうれん草を練り込むことにより他にないガーリックトーストになると感じました。

埼玉県で有名な深谷ねぎは、ネギ油と細切りねぎでふんだんに使います。

できれば、緑の色にしているのでネギの形に似せたいと思っています。

なぜガーリックパンが良いと思ったのか という点、子供から大人まで人気のパンだからです。



商品化するパンが決定

かながらの担当者が資料を元に施策等の検討を重ねた上で、今回は「さつまいもクリームパン」と「ガーリックトースト風ネギパン」の2つを商品化することとなった。

試食会では、かながらの製造担当の方と直接意見交換を行った。学生からは、「具のベーコンが大きくて食べにくいので小さく切った方がいい」や「中のクリームに芋の食感が残っていた方がよりさつまいもっぽさを感じると思う」等の意見が出された。

農場見学 一原農場

2023年7月、ハナマンテンを栽培している原農場を見学した。かながら 代表取締役 大館誠氏から小麦粉への思いや、小麦粉ができるまでを聞くことができた。自分たちの手元に届くまでには、様々な工程や苦労があることを知る。



埼玉県産小麦粉「ハナマンテン」の生産農場へ



ハナマンテンを使用した食パンを試食

試食会の様子



いもパンの中に形を残した芋があるといいかも



ネギのインパクトがすごい



ネギパンの全体に味噌が塗ってあるが少し飽きるかも...

商品名を決める際は、インパクトがあり、どのようなパンかを想像できるような商品名を考えることに焦点を絞った。話し合いの結果、「さつまいもクリームパン」は立案時のものをそのまま採用し、ガーリックトースト風ネギパンは、「まるでネギ！パン」に決まった。



「さつまいもクリームパン」



「まるでネギ！パン」

広告物制作

宣伝するためのPOPや、パッケージのデザインも学生が行った。



高麗祭用ポスター



さつまいもクリームパン
パッケージ用シール



まるでネギ！パン
パッケージ用シール

ぶどう農園訪問

2023年10月27日

小松沢レジャー農園を訪問した。秩父郡横瀬町にある、ぶどうやしいたけ等の収穫体験やバーベキューができるレジャー施設である。

学生が考えたパンのアイデアの中に、ぶどう（ちちぶやマルビー）を使ったパンがあったことをきっかけに、訪問することが決定した。ぶどう畑では、ぶどう栽培についての話を興味深そうに聞いていた。

しいたけ栽培の様子も見学し、早速、次回のコラボ商品のアイデアに使えそうだと意見を出し合っていた。この日、コラボ商品の完成品を初めて試食した。自分たちが考えたものが形になり、学生は写真を撮り、声を上げて喜んでいた。



高麗祭準備



POP 作成、パッケージのシール貼り

高麗祭当日

今回商品化した2つのパンは2023年11月3日、4日に行われた高麗祭で予想を大きく上回り、用意した「さつまいもクリームパン」80個、「まるでネギ！パン」20個の計100個が午前中に売り切れた。

学生はチラシを持って来場者に声をかけ、積極的に販売をしていた。



学生がポスターの前に立ち地域連携活動発表会に訪れた方に活動内容を説明

高麗祭の1日目に学内で開催された地域連携活動発表会にもエントリーし、多くの方にこの活動を知っていただく機会となった。

地域連携活動発表会での来場者の感想

産学連携の商品開発ということで、アイデアだけでなく商品化するための様々な制約などリアルに感じることができ、学びになったかと思います。これからの学生生活もチャレンジで！応援しています。
(事務職員)

埼玉県産の食材を使った商品の開発に興味を持ち見学しました。時間が遅く、実際に商品を購入することはできませんでしたが、2日目に購入したいと思いました。
(一般・群馬県太田市)

食材の組み合わせを考えたことが、今後の勉強で献立を考える際に役に立つと聞き、活動の成果がでていると感じました。
(事務職員)

パンが朝一即刻完売になってしまったので買えなかった。食べたかったな。。。でもこの共働プロジェクトの中身は素晴らしいですね。
(経済学部・教員)

とてもおいしそうなので、買って帰ります。城西ハブのカフェで売ったらいいと思う。
(一般・川越市)

明日学校なので、来年を楽しみにしています。
(中学生・富士見市)

まとめ

高麗祭、地域連携活動発表会に参加した地域の方からは、「産学連携の商品開発ということで、アイデアだけでなく商品化するための様々な制約などリアルに感じることができ、学びになったかと思います」、「食材の組み合わせを考えたことが、今後の勉強で献立を考える際に役に立つと聞き、活動の成果がでていると感じました」などの感想をいただくことができた。



本取組に参加した学生からは、「先生以外の大人と話すことがあまりなかったので最初は緊張したが、回を重ねるごとに緊張がとけ、意見が言えるようになっていい商品ができたと思う」、「自分が考えたものが実際に商品となって販売されることが嬉しい」、「高麗祭で販売したときに、美味しそう！やインパクトすごい！と興味を持ってくれた方がいたことが嬉しかった。こちらも美味しさをどんどん伝えたくなった」、「今まで知らなかった埼玉県の食材について知ることができて勉強になった」などの意見があった。

学生は自分たちで立案したものが商品として販売されたことで、食を提供する者としての視野が広がり、同時にやりがいも感じられたようだった。

医療栄養学科との産学金連携の広報にも貢献している本取組のパンは、クラウドファンディングのシステムを利用し、多くの人に購入のチャンスを広げることを実施し、産学金連携（有限会社かながら × 飯能信用金庫 × 医療栄養学科）のクラウドファンディング CAMPFIRE を公開。「パン屋社長の夢を信用金庫が繋ぐ！埼玉の力が結集した最高の幸せパン誕生！！」（支援は2024年1月31日まで）

クラウドファンディングでは、100人余の支援者から計60万3千円を集めた。

有限会社かながらの大館さんは、これを元手にパンの急速冷凍機を購入するという。「一番おいしい状態で冷凍保存した物を通販で展開したい。賞味期限を延ばしてフードロスをなくすことも可能になる」と先を見据える。



クラウドファンディング
CAMPFIRE のページ



「考えた人すごいわ」の店舗で販売された開発の2種類のパン

食・栄養をマネジメントする城西大学薬学部医療栄養学科ならではの管理栄養士を育成する中、この取組は給食経営管理のアクティブラーニングとなり、埼玉県の食材を知り、発信することで地域活性化の一助となると考えられる。

取組の過程で、学生の取り組む姿勢の変化や普段の授業で見せない一面が見られたことが印象に残っている。そのため、学生の成長の場として、この取組を今後も継続していきたい。

かんながらと医療栄養学科がパンを共同開発

— 埼玉県秩父産の食材にこだわって —

2024 年

プロジェクト始動

完成は 11 月！高麗祭での販売を目標に

薬学部医療栄養学科と、食パン専門店「考えた人すごいわ」を展開する有限会社かんながら、地域企業を支援する取り組みを行っている飯能信用金庫との産学金連携プロジェクトを 2023 年度より行っている。

埼玉県産の食材を使用して、地域の活性化を担うためのパン開発をコンセプトに、商品の立案から販売までを学生が主体となって行う。

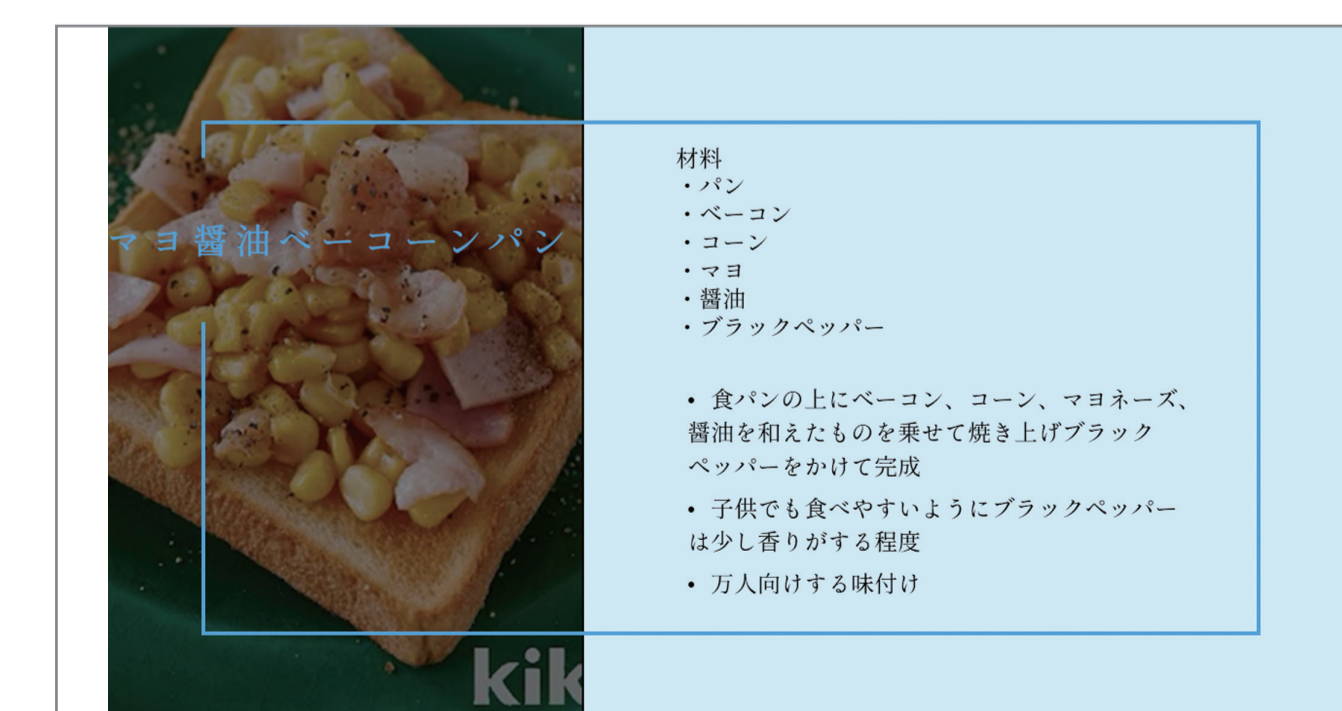
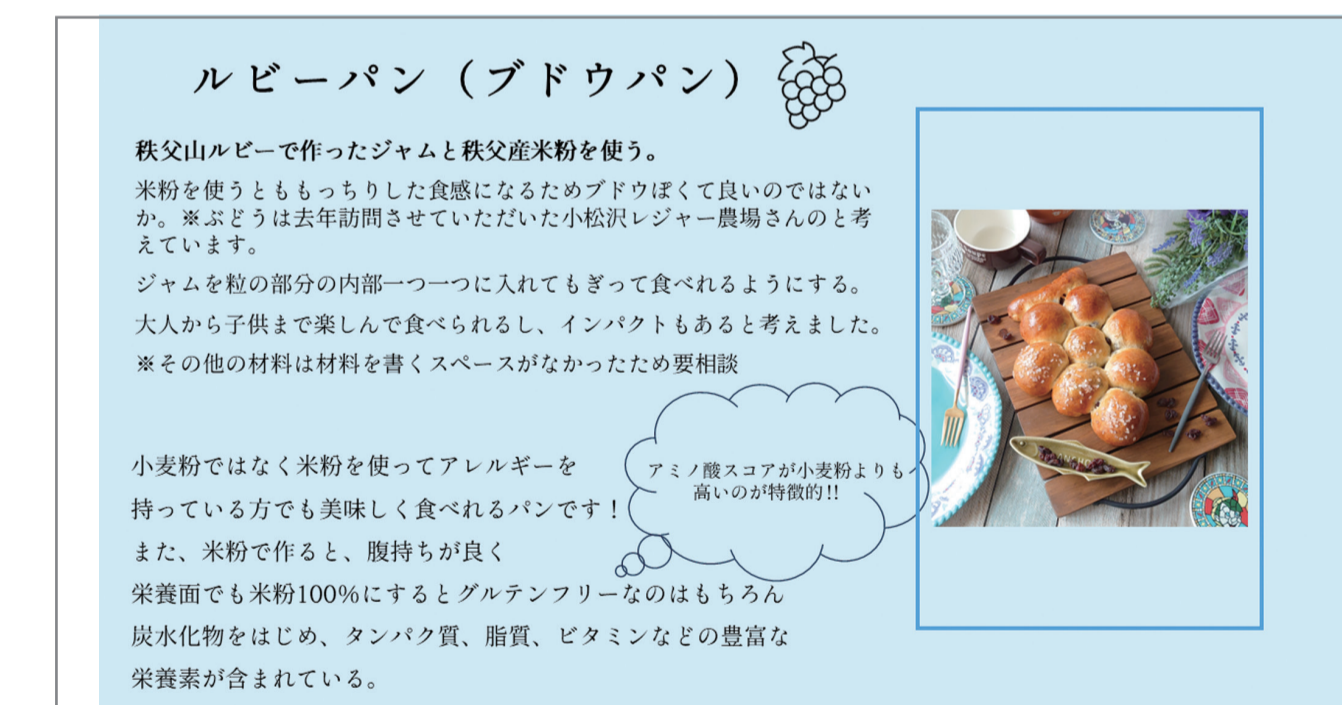
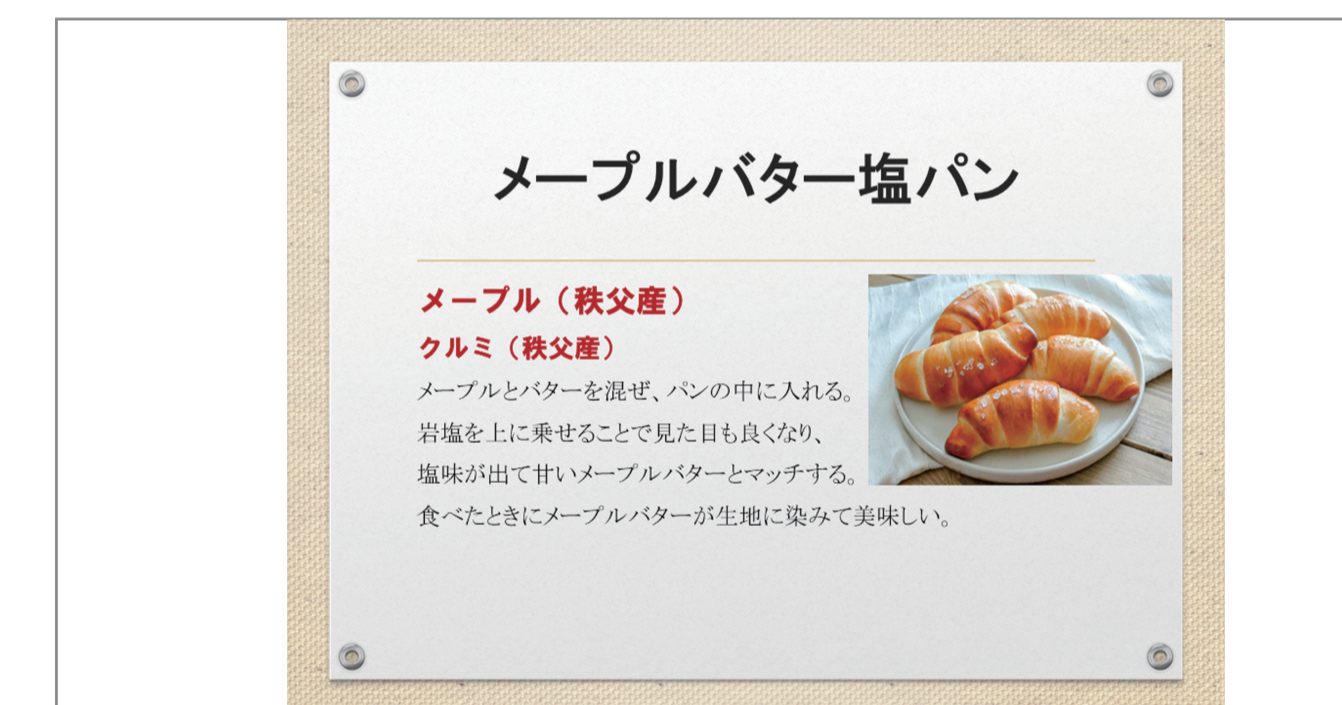
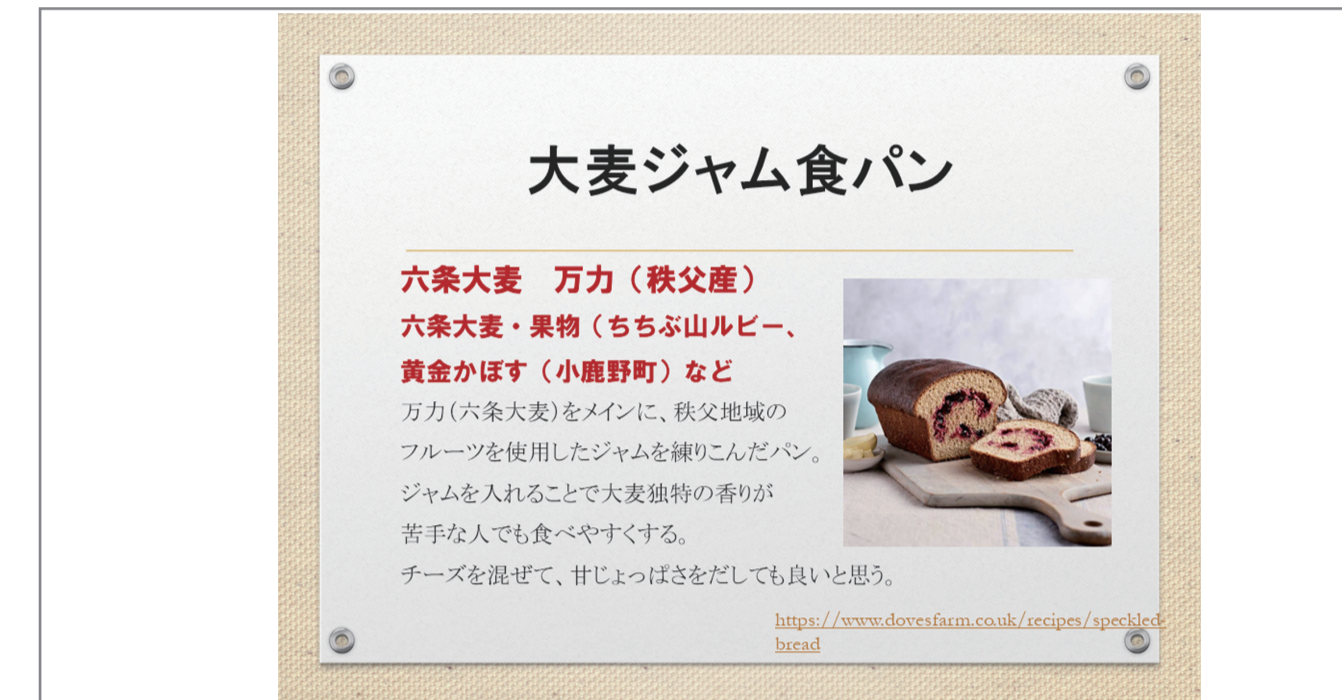
2024 年度は、新たに 1 年生 18 名を加え、第 2 弾の商品化に向けて活動を開始した。



学生が考えたパンのアイデア

第 2 弾は、埼玉県秩父地方の食材を使ったパンというコンセプトで学生からアイデアを募った。アイデアの商品名、イメージ写真またはイラスト、使用する食材、アピールポイントを記載した資料を作成した。

学生から 30 点のアイデアが出た。





梅父の特産品であるメープルジャムと、米粉を使ったクッキー。米粉を使うことによってグルテンフリーになります。
また、アミノ酸バランスに優れた米の高い栄養価を摂取することができます。

材料

- ・米粉
- ・アーモンドプードル
- ・きび砂糖
- ・全卵
- ・バター
- ・バニラオイル
- ・メープル粒ジャムいちご

アピールポイント
抹茶特有の香りに、深井醤油さんの醤油をみたらしをして利用し、クリームに和風の要素が加わり和と洋を一度に感じられる他では味わえないクリームパンに。

メープルフロランタン (天板一枚分)



材料

- ・クッキー生地
バター・・・120g
粉糖・・・95g
溶き卵・・・40g
米粉・・・160g
- ・アーモンドトッピング
アーモンドスライス・・・160g
生クリーム・・・40g
バター・・・80g
水あめ・・・25g
メープルシロップ(秩父産)・・・25g
グラニュー糖・・・40g

アピールポイント
一般的なフロランタンには、ほちみつが使用されているが、メープルシロップを使用することで、カロリー、糖質の両方を抑えることができる。

・米粉を使用することで風味がやさしくなり、メープルシロップの香りが生きやすく、アレルギーに対応しているため体に優しい。

たるなっちぱん



《説明》
・所沢の特産品である里芋、醤油、ほうれん草を使った総菜パンです。

《特徴》
・生地にはほうれん草を練り込み、緑色の生地になります。
・パンの中には食感が残るくらいに切り醤油ベースで味付けをした里芋を入れます。
・里芋の食感を残すことで歯ごたえがよく、1つでおなかを満たすことができます。

《対象者》
・今は、朝食を食べなかつたり野菜を摂らない人が多いので、働く人や活動量が多い人の足りない栄養素を補うことができます。

メープルチーズメロンパン



- ・生地にメープルを練り込み、メロンパンの中心部分にチーズor チーズフィリングを入れる。あまじょっぱい味。
- ・アピールポイント → ありそうでなかった組み合わせ。小さ子供から大人まで食べるメロンパンをベースに考えました。
- ・メープルを際立たせるために砂糖の控えめにする。

和風クリームパン

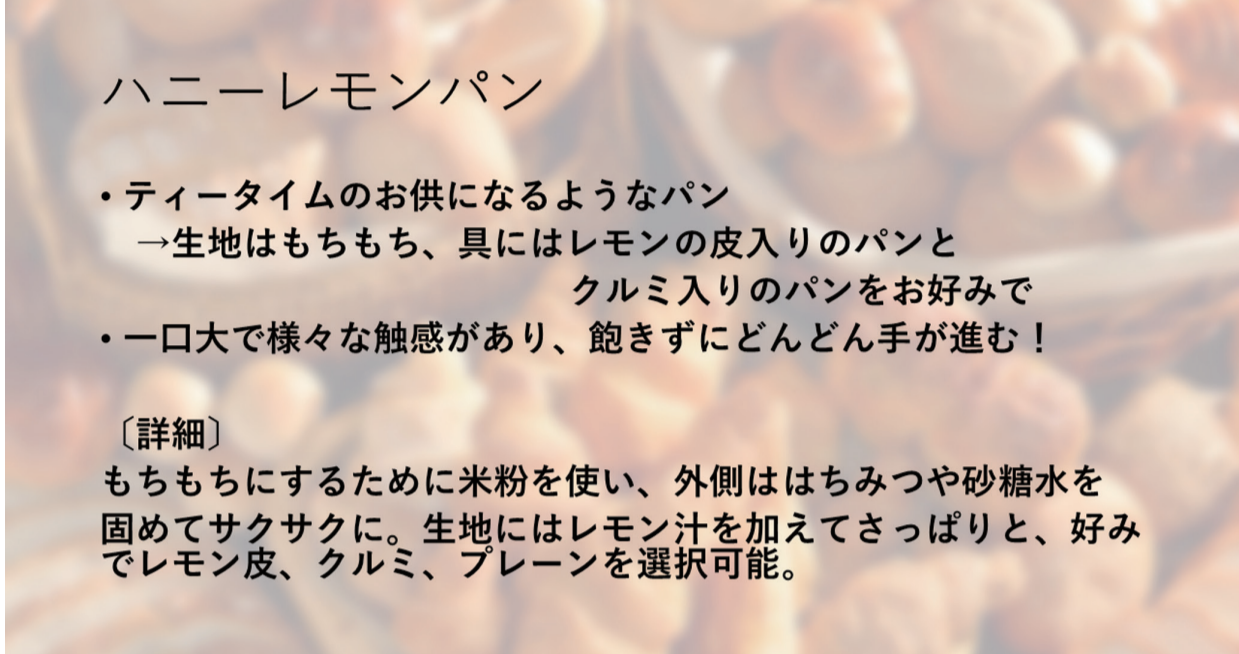


材料

- ・強力粉
- ・ドライイースト
- ・バター
- ・抹茶(秩父か所沢のもの)
- ・牛乳
- ・卵
- ・砂糖
- ・薄力粉
- ・醤油(深井醤油)

アピールポイント
抹茶特有の香りに、深井醤油さんの醤油をみたらしをして利用し、クリームに和風の要素が加わり和と洋を一度に感じられる他では味わえないクリームパンに。

ハニーレモンパン



- ・ティータイムのお供になるようなパン
→生地はもちもち、具にはレモンの皮入りのパンとクルミ入りのパンをお好みで
- ・一口大で様々な触感があり、飽きずにどんどん手が進む！

《詳細》
もちもちにするために米粉を使い、外側にはちみつや砂糖水を固めてサクサクに。生地にはレモン汁を加えてさっぱりと、好みでレモン皮、クルミ、プレーンを選択可能。

2食パン



狭山市と入間市の狭山茶
秩父産メープルシロップを使った2色のパンポイント
2色に分かれているパンももちろん味も2つに分かれてる！

材料

- 小麦粉か米粉
- イースト
- 砂糖
- 抹茶「抹茶生地」
- メープルシロップダーク「メープルきじ」
- バター

あまあまのメープルマドレーヌ

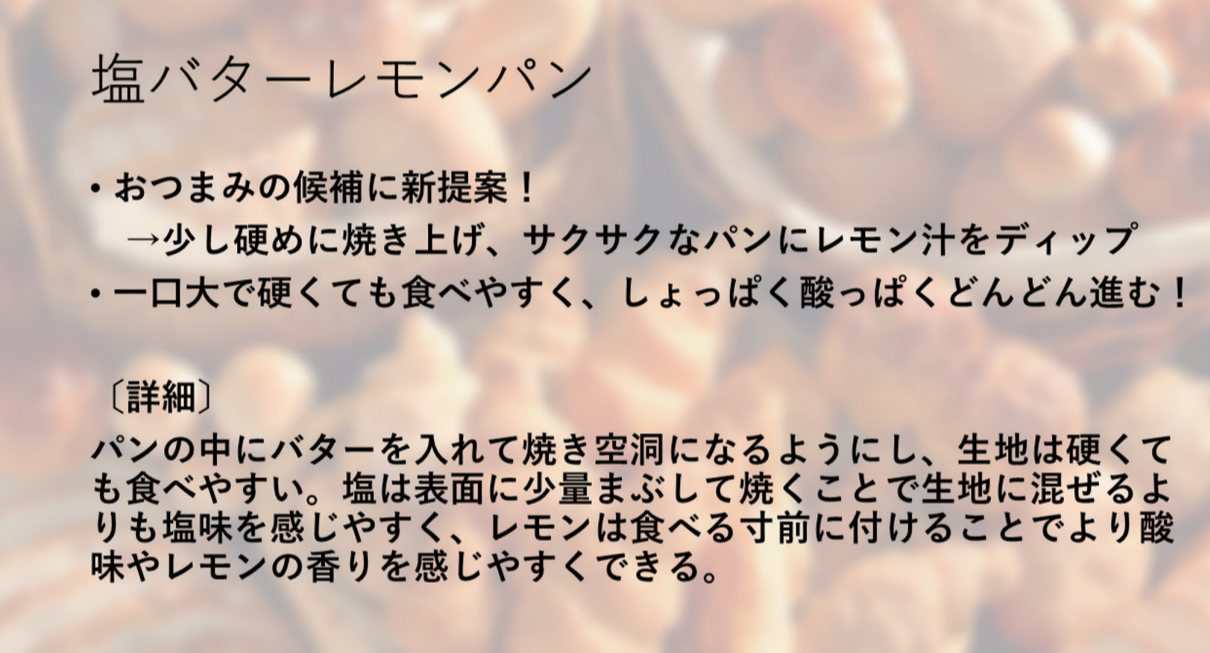


秩父産のメープルを使ったマドレーヌ
ポイント
マドレーヌの生地にもメープルを入れ仕上げに上からあまあまのシュガーメープルソースを絡めてある

材料

- 小麦粉または米粉
- 砂糖
- メープルシロップ
- 卵
- ベーキングパウダー

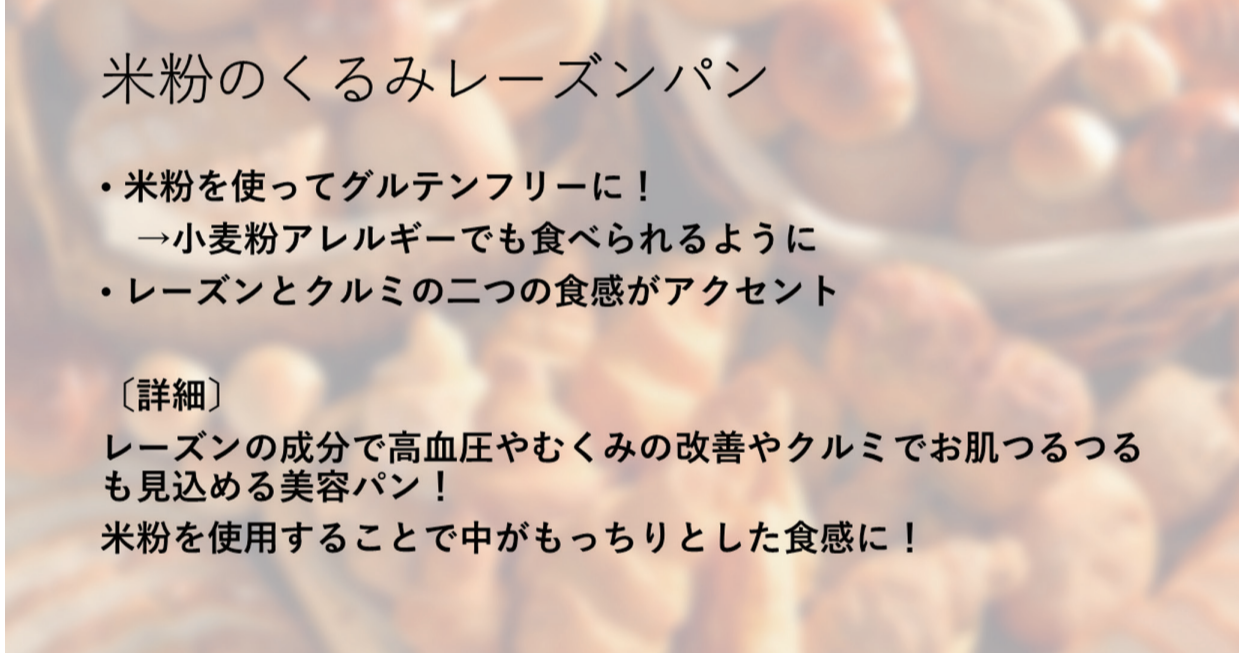
塩バターレモンパン



- ・おつまみの候補に新提案！
→少し硬めに焼き上げ、サクサクなパンにレモン汁をディップ
- ・一口大で硬くても食べやすく、しょっぱく酸っぱくどんどん進む！

《詳細》
パンの中にバターを入れて焼き空洞になるようにし、生地は硬くても食べやすい。塩は表面に少量まぶして焼くことで生地に混ぜるよりも塩味を感じやすく、レモンは食べる寸前に付けることでより酸味やレモンの香りを感じやすくできる。

米粉のくるみレーズンパン



- ・米粉を使ってグルテンフリーに！
→小麦粉アレルギーでも食べられるように
- ・レーズンとクルミの二つの食感がアクセント

《詳細》
レーズンの成分で高血圧やむくみの改善やクルミでお肌つるつるも見込める美容パン！
米粉を使用することで中がもちもちとした食感に！

味噌ピザパン



チーズ
スイートコーン

特産品
秩父味噌、ハチミツ

材料

- ・パン生地
- ・ハチミツ
- ・みそ
- ・チーズ
- ・スイートコーン

・惣菜パン
・トマトの部分のかわりにハチミツ味噌を使用
・秩父市が特産のハチミツと味噌を使ってあまじょっぱい感じに仕上げた
・コーンとチーズを使ってピザっぽく

大麦パウンドケーキ



特産品
六条大麦、狭山茶、太白手

- ・焼き菓子
- ・大麦のパウンドケーキにさつまいもクリームと狭山茶を混ぜ合わせた。
- ・抹茶の苦味が得意でない人もさつまいもの甘さが合わさって食べやすい。
- ・商品化が秋なのでさつまいもの時期ぴったり！

材料

- ・小麦粉
- ・バター
- ・砂糖
- ・卵
- ・太白芋
- ・狭山茶

ナスのミートロールパン



この画像はイメージです。

秩父の特産品であるナスとさやえんどうを使い、ひき肉を具材にした惣菜パンです。

作り方
ロールパンをくりぬき、中にナス、さやえんどう、ひき肉を炒めたものを入れる。上にチーズを乗せ軽く焼いて完成。
食べ応えのある一品です。


ベーグル〜ソイソースを添えて〜



所沢市の醤油を使用したベーグルです。この画像はイメージなので多少茶色を想像して下さい。

チーズを使用してトッピングしてもおいしいはず！

紅茶カヌレ



使用する特産品
横瀬の紅茶
アピールポイント

同年代の女の子向けに。
今回は焼き菓子も中心に販売していきたいことだったので、横瀬の特産品である紅茶を使用して、ノーマルなカヌレとは異なる紅茶カヌレを考案した。

最近少し流行したお菓子でもあり、カヌレは家庭で作るには難しいので手の取りやすい大学の文化祭で販売したらよいと考えた。
写真はイメージの画像となっているが見た目を可愛く、華やかにし、見た目から女の子が手に取ってくれるような、そして紅茶で味わい深いカヌレを提供したい。

まーぶる食パン



～材料～
●大麦(秩父)
●メープル(秩父)or 抹茶(秩山)
～アピールポイント～
好きな味が選べる。大麦で面白い食感に、醤油(深井醤油)などを入れてみたら風味にするのもあり。

チャーパン



シンプルかつ秩山の特産品のお茶をふんだんに使用した風味豊かな食パンです。

触感はもちもち。何もつけなくてもおいしいです。
小麦粉を混ぜ込むときに狭山茶と一緒に混ぜ込みます。
焼きあがったら出来上がり。

メ茶メープル



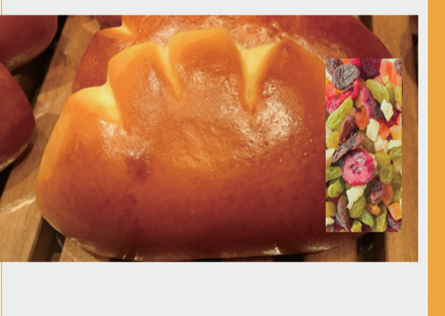
めーちゅと狭山茶とメープルを掛け合わせて名前をつけました。

《説明》
・秩山の特産品の狭山茶と秩父の特産品であるメープルシロップを使用したメープル食パンです。
・メープル模様の割合は狭山茶が約7割、メープルシロップが約3割で考えています。

《特徴》
・メープル模様にする事で、断面が綺麗で写真映えします。
・また、食べたときに味の偏りが少なく、食べ終わるまで美味しく食べることができます。

《対象者》
・狭山茶だけでなくメープルシロップも加わることで甘さも大人から子供まで美味しく食べられます。

じゃむパン



＜食材＞

生地(中巻)

- ・イチゴ→長瀬町
- ・ブドウ→皆野町
- ・プラム→横瀬町
- ・かぼす→小籠野町
- ・ブルーベリー→秩父市

＜アピールポイント＞

- ・各地域に共通している山々をクリームパンのような形で、荒川の流れをクリームでイメージ
- ・パンの中にもジャムを

コメやきそばパン



＜食材＞

種、パン

- ・米粉

やきそば具

- ・肉みそ→秩父
- ・インゲン→秩父
- ・キャベツ
- ・人参

＜アピールポイント＞

- ・パンと米を一緒に作ることで米粉を大量消費

厨房見学&パン作り体験

2024年7月30日(火)、31日(水)に、所沢市にある「考えた人すごいわ」ブレッドパーク所沢店にお邪魔し、厨房見学と体験をした。



「考えた人すごいわ」ブレッドパーク所沢店

厨房見学では、厨房にある機器の説明をしていただいた。パン屋さんの見えない仕事のことを聞いて、学生たちは興味津々であった。

厨房体験では、30日は塩パンとソーセージロールを、31日は塩パン

1日目 (7月30日)

塩パン・ソーセージロール



機器について説明を聞く



塩パンの成形



ソーセージロールの成形



パンの試食

2日目 (7月31日)

塩パン・あんぱん



機器の説明を聞く



塩パンの成形



あんぱんの成形



パンの試食



体験後の学生の感想

お店の方が個別にロールパンの作り方を教えてください、とても親切に対応してくださったことに感謝の気持ちでいっぱいでした。また、自分で作ったパンを実際に食べることはパン屋で働かない限りないので、とても貴重な体験をさせていただいて参加して良かったと思え、夏休みの1つの思い出になったと思います。

パン屋さんの厨房を実際に見るという機会がほとんどなかったので、たくさんの機械や製造過程を知ることができ良い経験になりました。

パン生地に流行りの生地があるという事を初めて知り、時代や流行によって人の好みが変わることにパン生地を変化させている、ということに魅了されました。

初めてパンの厨房を見学させていただき、パンの種類が豊富で作るのに時間がかかるにも関わらず、一つ一つ手作業で作られているのがすごいと思いました。また、実際にパンを作らせていただき、形や大きさを均一にしながら作るのはとても難しいと感じましたが、パンがどのように作られているのか知ることができ、貴重な経験になりました。

以前はインターネットでパンについて調べる事しかパンについて知る方法が無かったけれど、今回実際にパン屋で働いている方の話を聞くことが出来たため、今まで以上にパンについて興味を持つきっかけになりました。

今回初めてパンを作ってみて、とても楽しかったです。1つの種類を全て同じように作ることに難しさや職人さんのプロさを身近で感じることができました。また機会があったら参加したいと思いました。

厨房見学、体験をしてどのようにパンが作れるのか近くで見られてとても勉強になりました。また体験のほうでは難しかったですが参加したメンバーの人と楽しく作ることが出来ました。また参加したいです。



考えた人すごいわ × 飯能信用金庫 × 城西大学 薬学部医療栄養学

絆をつなぐ

パンプロジェクト!! 2024 始動しました

城西大学 学生さん 職場体験実習
～ 考えた人すごいわ プレットパーク所沢店にて ～

説明を聞いてパンの形を作ります

オープンで焼いて人気の塩パン出来上がり

「飯能信用金庫 × 城西大学 × 考えた人すごいわ」今年度のプロジェクトが始動しました。2024年のテーマは「埼玉県秩父食材」です。

テーマをもとに新たに城西大学 薬学部 医療栄養学科 学生さんのプロジェクトチームが発足して既に30商品のパンのアイデアが発表されました。そのアイデアをもとに考えた人すごいわチームが試作を行い、城西大学さん、飯能信用金庫さんと打合せを行い、埼玉のパン商品として形にしていけます。

11月に完成できるようにこれから楽しみに進めてまいります。

今回は学生さんが「食」に関して実際のベーカリー店舗での学びを深めるために、考えた人すごいわ プレットパーク所沢店舗にて8月30日31日の2日間「パン作りの講習と体験実習」を行いました。

生徒さんの真剣な学びの姿勢に私たちもよりおいしいパンを作りたいと決意を新たにしました。

城西大学の学生さん 飯能信用金庫さん 考えた人すごいわスタッフ

「未来ある若者達と最高のパンを作りたい!」そんな想いを埼玉最強チームが2023年実現。城西大学生12名・小麦生産農家・さつまいも農家・パン屋 考えた人すごいわ プレットパーク所沢店は、飯能信用金庫を通じて出会い、2023年 埼玉の力を結集したパンプロジェクトがスタートしました。本年度は30名以上の学生がプロジェクトメンバーに加わり、最高のパン作りを通じて埼玉の魅力を発信してまいります。



今回の活動は、「考えた人すごいわ」のホームページにも掲載されている

今年度も高麗祭で販売します!

どんなパンが商品化されたのか、高麗祭で確かめてみてください!

2024年11月3日(日・祝)、4日(月)