

「パンは生きもの」 徹底的にこだわった存在感



「焼きたての**褐色**状態」になるように「**提供**」
 ブラウンサーブロールとは、食べるタイミングで「焼きたての褐色状態」になるように「提供」されるロールパンのこと。自宅のオーブントースターで焼き上げることを前提にしているため、工場の製造段階では“半焼成”状態に仕上げられています。アメリカでは一般的な商品です

が、日本で製造されるようになったのは30年ほど前のこと。アメリカ視察でブラウンサーブロールに出合った「市民生活協同組合ならコープ」の専務理事の依頼を受け、異製粉株式会社フローベル製パン事業部で商品を開発。1986年4月に発売し、1999年7月にはコープ商品化して「**co-op** ブラウンサーブロール」になりました。
 このほど新調されたオープンで、

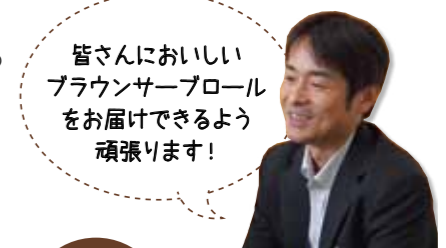
ブラウンサーブロールが誕生する様子取材しました。小麦粉は風味豊かなカナダ産とアメリカ産の数種類をブレンド。「菓子パンにはランクを下げた小麦粉を使うメーカーもありますが、うちでは風味を重視する食パンと同じ小麦粉を使っています」と話す宮川義行製造部長。製粉したばかりの小麦粉を膨らみやすく、水分の吸収率をアップさせるため、タンクで25～

30日間寝かせてから使用します。
 小麦粉、イースト菌、仕込み水などを攪拌し発酵させる「中種仕込み」から、「本ごね」を経て生地を1個分ずつに分割。少し休ませた後、さらに2次発酵を行ないます。この間、生地は発酵を続け、それぞれの段階で柔らかさや滑らかさが変わっていきます。
 「基本は計量、時間、温度の管理につきます。毎日違った表情を見せる、パンは生きものですよ」と宮川さん。特に気を付けているのは「丁寧に扱うこと」と言うように、形を整えられたブラウンサーブロールはオープンへ。約9分間で焼き上がりますが、表面は白いままで甘い香りが漂います。このあと、冷却、袋詰めを経て出荷されます。
 その製造ラインを見渡しなが、宮川さんは「販売休止の間、この人員は別の仕事に携わっていました。やっと全員が戻ってきて、また

一緒にパンを作れるのがうれしい」と目を細めていました。
**他にはない商品を
生み出し続けて**
 もともと、1877年創業の異製粉株式会社は、小麦から小麦粉を製粉し、奈良の特産品・三輪そうめんの製造所に卸すのが生業でした。
 1973年、事業の多角化を図り、小麦粉を2次加工する「手延べそうめん事業部」「フローベル製パン事業部」を設立。現在は、製粉業は協力会社のOEM（委託ブランド名製造）供給により展開しています。
 「実は、ならコープにわが社の製パン事業部を紹介してくれたのは京都生協の取引企業だったので。2012年には、せいきょう牛乳を使用した『ミルクパン』を開発するなど、京都生協とは深いお付き合いがあります。わが社は製パン業と

しての規模は大きくないですが、他にない製品を手掛けていていると思っています」と大堂さん。その指針になっているのが「存在感と徹底」をうたう社是。組合員の要望に応え続け、徹底的にこだわった個性的な商品を送り出しています。
 ブラウンサーブロールのバリエーションは、「プレーン」のほかに、「クルミ」「抹茶あずき」「レーズン」「さつまいも」があります。要冷蔵で賞味期間は14日間。冷蔵庫にストックしておけば、あとはオーブントースターで2分焼くだけで、ふわふわのおいしいパンが楽しめます。ぜひお試しください。

1. 焼き上がったブラウンサーブロールは、天板から外されベルトコンベアを移動しながら30分かけてゆっくりと冷却
2. 屋上から三輪山も眺められる、風光明媚な地に立つ異製粉株式会社
3. ベルトとネットの間を通過することで、パン生地がロール状にまとまります
4. 発酵が完了した生地を丁寧にベルトコンベアに並べてオープンへ。ちょっとした衝撃でパン生地の表面にシワが入ってしまうため、慎重な作業が求められます
5. 焼きたてのブラウンサーブロール。赤ちゃんのほっぺたのようにすべすべ、ふわふわです
6. 異製粉 桜井工場。建物には製パン部門「フローベル」の文字が大きく掲げられています



皆さんにおいしい
ブラウンサーブロール
をお届けできるよう
頑張ります！

おいしい食パン

宮川さんのおすすめ
ウイナーや焼きそばをばさんで「総菜パン」に

大堂さんのおすすめ
ラスク

材料
 ブラウンサーブロール … 適量 グラニュー糖 … 適量
 [A] バター（もしくはマーガリン）、上白糖 … 適量

作り方

1. ブラウンサーブロールを幅1cm程度にカット
2. オープンのトレーに一枚ずつ置いて、1日乾燥させる
3. 乾燥したブラウンサーブロールに、柔らかくなるまで混ぜた[A]を塗り、グラニュー糖をまぶす
4. 170℃のオープンで約15分焼いて完成

ここだけの話
 実はぜいたく！
“プレーン味”

「何も入っていないプレーンは何だか損した気分…」なんて思っている人はいませんか？
 実は、5つのラインナップの中でも、プレーンだけ**北海道産生クリーム**と**風味豊かなバター**をたっぷり使用！
 そのまま焼くだけでもおいしい工夫が詰まっています。

ブラウンサーブロールが余ったときにぜひ試してみてください！