



まほろば
ベーカリー
フィニクス
より



食材の命や、作り手の想いを大切に、パンを作りたい。

ベーカリー「フィニクス」主任 宮本 善夫

ま ほろば本店には、「ベーカリー・フィニクス」という小さな手作りパン工房があります。

鉄板一枚が焼けるオーブンが三台、生地を捏ね上げるミキサーと作業台が、ひとつの部屋に凝縮された工房で、私を含め、二〜三名のスタッフがパン作りに携わっています。今回は、この小さなパン工房で焼きあげられるパン達の良さや、特徴を紹介させて欲しいと思います。

安心・安全を、お求め易い価格でお客様に提供したい。

ポイント① まずお伝えしたいのは、もの作りの根底にある想いです。

まほろばの店頭には並ぶ野菜を、自社農場で自ら育てる、社長宮下の、「まほろばの商品でお客様に喜んでもらいたい」という想い。そして、私自身の、「自分の家族にも、毎日安心して食べてもらえるパンを焼きたい」という想い。(化学合成添加物・香料・農薬・保存料などが含まれる原料を使用せず、生地改良剤なども使わないパンです)



ポイント② 次に、その想いを力タチにするためには欠かせない、オーガニックをはじめとする、**安心・安全な原料**たち。

ポイント③ 最後は、「ここまで原料こだわらながらも、この値段で提供しているパン屋さんはずがない」と自信を持って言えるだけの、**買いやすい価格**です。

独自の基準(0-1テスト)で厳選した、**安心・安全な原材料**

次に、まほろばのパン達に使用している基本原料をご紹介します。

①粉 カナダ産オーガニック小麦粉や全粒粉をはじめ、フランス産の

パーム油やフランス産発酵バターを使用しています。

⑦水 まほろばの浄水器「エリクサー」の水を使用しています。

⑧野菜 「まほろば自然農園」をはじめ、「かわいふあゝむ」さんなど、「**農薬・化学肥料不使用**」の**安心・安全な野菜**を使用しています。

食材の命や、作り手の想いを大切に、それぞれの個性と美味しさを活かすことを常に意識しながら、日々パン作りをさせて頂いています。

お客様にまずは食べて頂きたい「まほろばパン BEST5」をご紹介します。



ロバブレッド 1山…327円

オーガニック小麦にこだわる、まほろばの一番人気商品です。ざっくりした食感と、飽きの来ないシンプルな美味しさが特徴です。



レーズンパン 1個…165円

有機カリフォルニアレーズンと、甘味強い自然栽培「風の干しぶどう」ふたつの美味しいとどりのプチパンです。



白パン 1個…124円

そのまま食べても、お好みの食材でサンドイッチにしてもOKな、シンプルでやさしいふわふわプチパンです。



雑穀ブレッド 1山…432円

食物繊維やミネラルが豊富な9種の雑穀の「プチもち食感」と、旨味をぎゅっと詰め込みました。



バターロール 1個…129円

香りの良いフランス産発酵バターなど、厳選素材で焼き上げた、ほんのり甘い、人気のバターロールです。

- ④牛乳** 牛たちの食べる草にまでこだわっている、北海道あすなろファームの「あすなろ牛乳」を使用。
- ⑤卵** 道産の、鶏たちの飼料にまでこだわった平飼いの有精卵「たっか」の恵「田舎まるみ卵」を使用。
- ⑥油脂** 油の奇形であるマーガリンやショートニング(低コスト化のためにコンビニパン等に多く使われている)を使わず、厳選された有機

オーガニック中力粉、メノビレッジさんの道産有機ライ麦全粒粉、その他、有機原麦や有機玄米を工房で石臼で粉にしたものなど、パンに合わせる、粉の美味しさや性格を活かすように配合しています。

②塩・砂糖 まほろばのオリジナル商品である、「七五三塩」と「三三三糖」を使用しています。

③酵母 安定供給のできる「ホシノ天然酵母」「白神こだま酵母」を基本に使用。