

パン工場見学&パン作り体験 6/13

～地元で採れた小麦から～



店の前に広がる麦畑は無農薬栽培。
土壌殺菌剤、除草剤も使用しないため、
花が咲きモンシロチョウも飛んでいます。



シルキーウェーブ おいしさのひみつ

安心できる食べ物を…という思いから生まれたシルキーウェーブ。おいしさのひみつをお話します。

ベース生地	・自家栽培小麦(自家挽き)と国産小麦を使用 ・小麦・砂糖・白神こだま酵母・塩だけのシンプルなパン ・基本となる生地は、卵や牛乳、油脂類は未使用 (注)パンの種類によっては使用しているものもある ので、おたずねください。 自家栽培小麦使用だからこそ、コクと香りが独特です。	クロワッサン & デニッシュ	・特徴は「パリッ!」とした食感と後味がさっぱり ・小麦・バター100%・砂糖・天然酵母・塩のみ使用 ・自家産・国産小麦粉をブレンドする所から始め、丁寧に手作業で織り込み、層を作り出しています。
あん館	・国産の生餡から手作り ・クリームなど、作れるものはできるだけ手作りし、当店独自の味に仕上げています ・餡となる食材は、なるべく地元、自家製のものを使用 (卵は笠間産です) シルキーウェーブだけのここにしかないパン…	焼き方	<菓子パン類は白焼き仕上げ> 生地はしっかり焼いて、焼き色が付く手前で釜から出す方法で、焼き時間が短い分とてもしっとり。 ただ、皮が薄い分外に出しておく乾燥が進んでしまうため、早めに袋詰めします。 どうぞお楽しみください。

6月末に刈入れし麦のまま冷蔵庫に保管、使うときに自家挽きで製粉。

国産小麦、砂糖、塩、白神こだま酵母だけのシンプルなパンは、“コクと香り”があります。

国産小麦はグルテン含有量少なく、輸入強力粉の70%ほどの膨らみ。これが歯ごたえや味の深みの理由です。



皮はパリッと、中はもっちり
ふわふわの美味しい**パン**が焼
きあがります。



県央ブロックで取り組む**パン**の
生産者は、食の安全を求めて
材料の一つ一つにこだわってい
ます。

国産小麦＋天然酵母で焼いた**パン**はコク、食べ応えが十分で
す。一斤がずっしり重く、一切れでもしっかりお腹にたまる
パンです。

*今回は、シルキーウェーブの見学会を実施しました。

