



## 募集

- 校閲ガール
  - イケてるカメラマン
  - 新進気鋭のDTPオペレーター
- 詳しくはHPをご覧ください。

## 思い出食パン

- 幼い頃に母が作ってくれたフレンチトーストは、かたくなった食パンの表面に卵液をささっと付けただけなので、パサパサでラスク寄りでしたが、今でもたまに食べたくなります。竹之下ちゃん
- 当時、珍しかったピザトーストを、母が近所の喫茶店まで買いに行き食べさせてくれた。小学生の時です。田山  
※ピザトースト…1964年有楽町の喫茶店「紅鹿舎」で考案されたとされる。
- 母親が食パンの耳を揚げて砂糖をまぶしたおやつを作ってくれた。奥山
- サンドイッチを作った後のパンの耳を宝鏡寺の鯉のえさにして遊んだ。竹之下ちゃん
- 少女漫画のこんなシチュエーションに憧れたが実際やるのは無理だった。デザインK子さん
- 小さい頃、よく遊びに行った祖母の家で、3時になると必ずみんなでおやつとして食パンを食べました。焼いてバターを塗っただけのものでしたが、今でもこの食べ方が一番好きです。デザインEちゃん

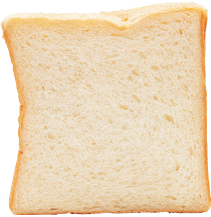


## 手作りハム ando

小山町用沢1387-1



家族でキャンプやバーベキューをするのが大好きな店長の工藤さん。相模湖がお気に入りです。パンと共に製造している、手作りハム・ソーセージ。そのコラボが楽しめるパンの中からは、ando 1 番人気のドイツソーセージ「フライシュケーゼ」の厚切りを挟んだ「andoバーガー」をすすめてくれました。



### 御殿場パン工房 山口屋

御殿場市萩原721-16

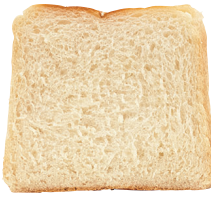
ハンガリー産アカシアハチミツを練り込んだ食パンは、御殿場こだわり推奨品に認定されています。また、プレミア・ワーズから出版された「令和版日本の発酵美味100」にも掲載されました。4月からは野菜ソムリエの資格を持つイケメン2代目を作るフルーツサンドもメニューに加わり、美味しい進化が止まりません。



出典: プレミア・ワーズ

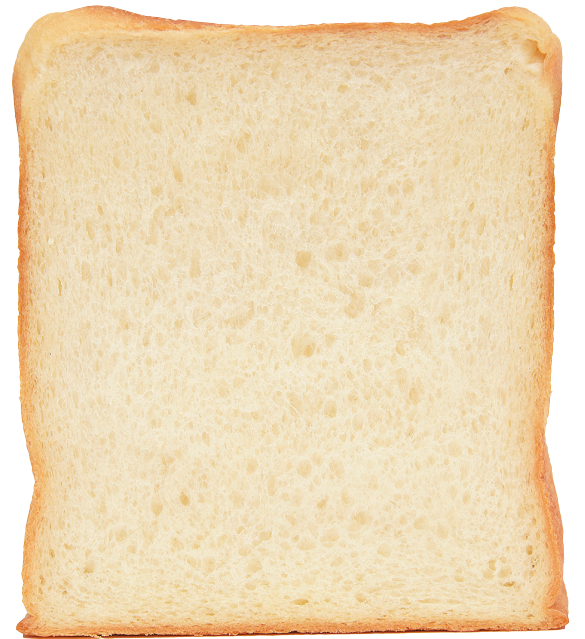
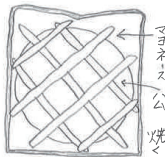
### パンの岩田 御殿場市大塚65

軽自動車のMT車に乗る少数派のご主人岩田さん。食パンのような温かいお嫁さんを募集中。一番人気は湯種製法で仕上げガス窯で焼き上げる「もっちり富士やま食パン」です。



## こんな食べ方が好き

- 忠実屋の中の吉田屋のバタークリームを、食パンにこれでもかというほどつけて食べるのが好きだった。瀬戸
- フライパンで焼き、したたるほどの量のマーガリンで食べる。トランス脂肪酸なんて気にしない。デザインK子さん
- 食パンにバターを塗り砂糖をかけてトーストしたものにはまっていた。バターがじゅわっとパンに染み込んで砂糖はカリッと焼けていて美味しかった。デザインMさん
- 食パンのフチにマヨネーズで壁を作り、玉子の黄身だけ落とします。そのままトースターで焼き、玉子の表面が焼けたら食す。とろりとした玉子とマヨネーズが絡み合っただけの食パンと最強なハーモニーを奏でます。瀬戸
- 私の定番です。たまに息子に作ってあげて朝食と一緒に食べます。嫁と娘には作りません。営業兄
- パンの岩田に売っているあんこの入った食パンを焼いて、マーガリンで食べるのにはまっています。事務K代さん
- ピザトーストも好き。神場の王子様
- チーズとハムをパンではさんでトーストし、目玉焼きとケチャップもはさんで包丁でざくっと半分に切ります。とろとろの黄身がじゅるじゅるして美味しいです。奥山
- ぶどうパンにデキシーレーズンクリームを塗る。
- 焼かずにマーガリンを塗り、たっぷりの砂糖をかけると私の体型になります。社長



## BOULANGER BEC FIN

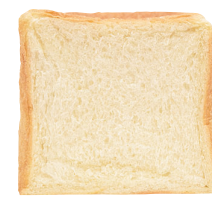
御殿場市川島田651



写真のパンは新発売の「プレミアム生食パン」。試行錯誤しながら何度も試作を重ね、耳まで柔らかく仕上げました。飲み物がなくても食べられるほどしっとりしたなめらかな口どけと、お口に広がる甘味。プレミアムリッチなベックファンの自信作です。そう語ってくれたお店の代表芹澤さんの趣味は海釣り。イカ釣りの季節になるとそわそわします。もうひとつの趣味はカメラ。美しい風景を求め、忙しい合間を縫って愛犬ラヴィンさんと出掛けます。

## ご飯派です

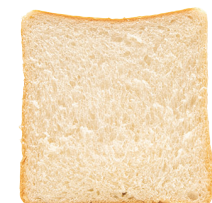
- うちの米農家なのでご飯派です。ホテルに泊まった朝は必ずパンにします。デザインEちゃん
- 主人の実家が朝パン派でした。私は米派でしたが新婚時は主人に合わせてパンにしていました。そのうち、米を出す割合が増え、今は主人の朝ご飯は何も作らない派です。(愛がないわけではなく、本人が朝はいらないと言うからです!!) 事務Tちゃん
- 我が家はパンはおやつという感じなので、朝パンを食べても、あとでご飯を一口食べないと食事が終わらないのです。事務K代さん



### ソワール・ド・プリュイ

御殿場市神場(富士御殿場ゴルフ倶楽部内)

「優しいお母さん」なイメージの工房責任者の酒井さん。大好物は飛行機。旅客機から自衛隊機まで幅広く愛しています。お店はゴルフ場の中ですが、ゴルフをしない方もどうぞ。富士山ラスクが有名です。



### painわらべ

御殿場市萩原144-5

大好きなジョギングと温泉のおかげでしょうか。埼玉県出身のご主人塩田さんは、ほっそり優しいような雰囲気です。

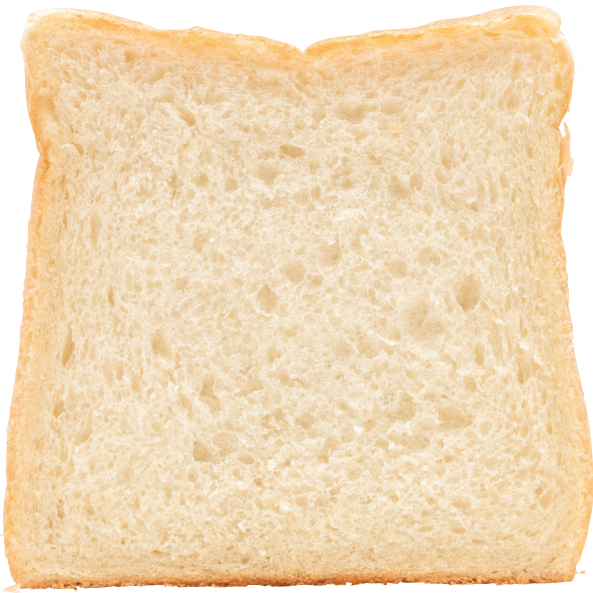


LOCAL AD

# 広報えびちゅ

## 食パン家族

- サンドイッチで使った食パンの耳をそのまま冷凍庫へ。後日、それだけを焼いて朝ご飯に出すと、子ども達は「食べやすい」「美味しい」と喜んで食べる。ミキサーで粉々にすれば、パン粉にもなる。万能だ。Tちゃん
- 長女(小3)…出された物には文句を言わずパンでもご飯でもOK。長男(小1)…とにかく米一筋、パンを食べた後に白米を求める。次男(年中)…パンにハチミツをベチャベチャ付けて食べる。虫歯だ。次女さん
- ホームベーカリーに材料をつっこんでおけば、朝には焼き立ての食パンが。その辺に売ってる材料なのに、やっぱり焼き立ては美味しい。朝だけで2斤分なくなる。Tちゃん
- 何年前かに「残りご飯で食パンが焼ける」という売り文句のパン焼き器を購入したけど焼き上がるまでに5時間かかり、2、3度使っただけで倉庫へ。K代さん
- 愛知県に行った時、名古屋名物の喫茶店モーニングサービスへ。出てきたトーストにはバターが塗られ、塩も振られていました。バターは自分で塗りたかったなあ。夫はバター塗りたくない派なので「しかも塩って!」とちょっと怒っていました。ちなみに500円(税込み)でトースト1枚、ゆで卵1個、ウインナー2本、サラダと飲み物付き。コスパ良です。竹之下ちゃん
- 平日の朝ご飯は、母が用意してくれたハチミツをかけたトーストとウインナーまたはベーコン。休日はそれにプラスして玉子焼きとコーンポタージュが付く。神場の王子様
- マーガリンは帝国ホテルマーガリンを使う。世附くん
- 食パンの時は、目玉焼き、マヨネーズ、マーガリン、イチゴジャムを一緒に出さないと旦那が怒り出す。K代さん
- 耳から食べて真ん中のやわらかい部分を最後に楽しむ。赤ペンMさん
- TVのCMでやっていた食パンにオリーブオイルと塩少々を付けて食べるのをやってみたら美味しかった。オペレーターMちゃん



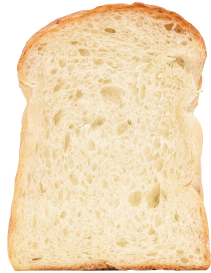
## 御殿場ベーカリー Biquette

御殿場市東田中2-8-10



思わず顔写真を載せたくなる、やせ型イケメン店主は学生時代から自転車ロードレースに熱中。今も休日は自転車で山道を走ります。食パンは富士山溶岩窯で焼き、食材は地元御殿場にこだわっています。

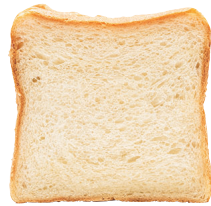
- 富士山型に穴が抜かれた食パンをいただきました。その穴に玉子を落とし、焼いたものにはまりました。塩コショウでいただきます。S子さん
- 近所にパン屋ができて、焼き立ての食パンを1本ゲットした。ほかほかを3~4人で手でむして食べたあつという間になくなった。K代さん



### こむぎ

御殿場市新橋1917-3

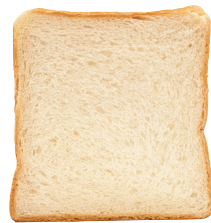
社長70才。パン作りのためと趣味のゴルフを続けるためにジム通いを始め、ほぼ毎日、汗を流しています。朝2時に起きているのに。



### 茅沼ベーカリー

小山町菅沼904-1

酵母は自家製。小さいお店に30~40種類のパンや焼き菓子が並びます。北海道の小麦粉がメインですが、フランスパンにはフランスの小麦粉を使います。



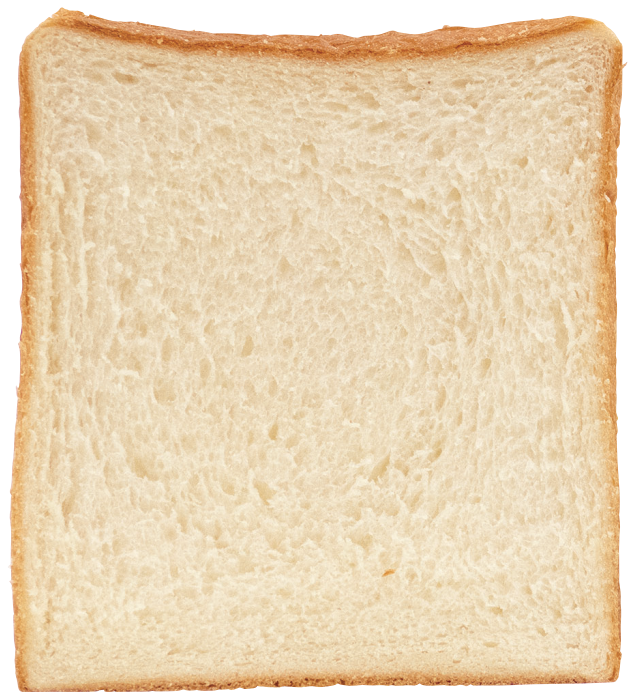
### KuKKA

御殿場市東田中1860-12

毎日食べても飽きないよう「普通」を作ることを心がけています。最近のおすすめは生地水分が多めのフランスパン「パン・ド・ロゼ」。土日限定です。

## 昭和の食パン

- 昔は学校を休んだ同級生の食パンを家に届けたものです。昭和の人たち
- 休んだ人のパンを持って行きそびれ、ランドセルに数日間入れていたら、青カビで食パンが全面まっさおになっていた小4の梅雨の日。デザインK子さん
- 給食の食パンが嫌いで嫌いで仕方なかった。多数
- 給食のパンはポソポソしていました。揚げパンの時はすごうれしかった。足柄の母
- ぶどうパンのぶどうを外して食べる女子にイラッとした。社長
- 家が貧しく、余分な食べ物が無かったので、みんながまずいという給食のパンも毎日美味しく完食していました。Kちゃん
- 小学校の社会の時間「日本では米が余っている」と教わり、「だったら給食に米を出せばいい」と思っていました。大人になってから「国と国の事情で給食はパンだった」と知りました。Kちゃん
- 昭和の人間にとって「食パン」というとまず最初に思い浮かぶのが学校給食ではなかろうか。私にとっての「食パン」は「コッペパン」よりはまだマシ程度の悪いイメージしか残っていない。なので好んで食パンを口にするのが無い。当時は食べ盛りとはいえ、そのままの食パン3枚を「残さず食べ!」とはよく言ったものだ。食パンに罪はないが、以来「食パン」に手を伸ばすことがない。四万十川
- 母の友人のうた子おばさんが、「温かいうちに食べなよ」と言いながら、焼き立ての食パンを1本持って来てくれた事がありました。家のオーブンで焼いたという熱々のパンを手で大きくちぎって口いっぱい頬張りました。湯気と一緒にほわ〜んという香りがして「食パンで美味しいものなんだなあ」と思いました。それまでは「給食に出てくる炭水化物」だった食パンが、ごちそうになりました。社長



## 富岳ベーカリー セルプ・アムール

御殿場市富士見原1-1-1

社会福祉法人富岳会の就労継続支援A型事業所セルプ・アムールで



は、障がいを持つ方々が、パン作りの技術を覚えるためにそれぞれの目標を掲げて頑張っています。材料には駿河湾の海洋深層水や生イースト、丹那牛乳を使い、富士山の溶岩窯でふっくら焼いています。食パンだけでなく、菓子パンや惣菜パンも毎日作っています。



## 金太郎ベーカリー

小山町用沢72-2 道の駅ふじおやま

細マッコの店長の松本さんは、若い時に全国のパン屋さんで修行、横浜でパン教室を15年。パン一筋です。オリジナルのバウムクーヘン「金太郎バウム」も人気で、道の駅となりの「ふじあざみ」で焼き上げる工程を見学できます。

## 編集後記

- 食感はもちろん色や香り、手ざわり、耳バリバリ系、耳やわらか系…。同じに見えていた食パンでしたが、改めて見ると1つ1つ个性的でみんな違う顔をしていました。
- 食べ比べて感想を…と書いていたのですが、想像力と舌の力が追いつかず、表現できませんでした。
- 昭和育ちにとっては、食パン=給食。嫌われていたパン達も、今は愛されて幸せそうです。
- 編集者、えびちゅの社長は食パン作りにはまり始めました。今日はレーズンパンを焼いています。
- エピスHPのおまけ編にて載せきれなかった食パンを紹介しつづけます。よかったですらご覧ください。編集T