

2004年(平成16年)1月24日(土曜日)



「ほっぷすてっぷ」で試験製造した米粉パン

【小平】町立の知的障害者授産施設「ほっぷすてっぷ」(大沢邦昭施設長)が、「小平産の米を使ってパンを作りたい」と昨年12月から研究している「米粉パン」をこのほど、試験製造した。4月ごろから本格販売する。(運上真紀通信員)

小平の授産施設 「ほっぷすてっぷ」

同施設によると、現在、別市に米を微粉末にする道内では米を微粉末にする製法が導入され、小平の製法が行われておらず、今回は新編の米粉を、今回のは新編の米粉を、今回の米粉によるパン作製のため、コストが高いが本格化する。使ったため、四月から道立食 製法は前日から中々ネ品加工研究センター(江を入れて仕込み、冷蔵庫

「米粉パン」を試験製造

外側堅め 中もちもち

と変わらぬが、外側がやや堅めで、中が、もちもちとした感じ。腹持ちも良く、小麦粉アレルギーの人も食べられるという。

同施設の赤坂義文授産

地元産使い、4月ごろ販売

で一日寝かせ、翌日、本課長は「今後は米粉の菓タネを合わせて作る「中子パン」などの種類も増やタネ法」で、出来あがりし、学校給食でも食べてまでに二十八時間から三十時間かかる。で、隣町の苫前町からバターロールと角食の給食に使いたい、どの依二種類を試作し、真鍋俊頼がきいている。四月ごろ彦留萌支庁長に試食してもらったところ、好評を「ざ」と、小平町の「ゆったりかん」の売店で販売見た目は、小麦粉パンする予定だ。