

環境と
食材に恵まれ
が楽しいです。
凛香



産者が心をひとつにして育てた
麻町自慢のブランド米

産者が心をひとつにして育てた
麻町自慢のブランド米



上/酵母パンは、塩のみを加えたハード系の田舎パンやライ麦系、モチツとした食感のソフト系など多彩なタイプがそろそろ。下/当麻産の野菜を使った人気商品。手前から時計回りに、「野菜のフォカッチャ」210円、「ポテトチーズ」190円、「カルツォーネ」260円。

遠方からもパン好きが足繁く通う 森に囲まれたベーカリー

社会福祉法人「当麻かたるべの森」が知的障がい者を支援する活動の一環として運営するパン工房。工房では、代表でパン職人の佐藤貴さんをリーダーに、3名のスタッフと4名のメンバーが力を合わせて、ハード系から菓子パン、調理パンまで毎日40種類以上のパンを焼き上げる。原料は、パンの種類によって、国産、道産、外国産の小麦やライ麦、天然酵母、イーストなどを細かく使い分け、さまざまな風味と食感を生み出すのが佐藤さんのこだわりだ。一番人気は、これを目当てに遠方から訪れるファンも多いという「凛香スペシャル」。道産の全粒粉で種をこし、ライ麦ベースの生地にクルミや黒豆、アーモンドがぎっしり！ 隠し味に使う余市産ハチミツのほのかな甘みにホッと心が和む。「メンバーのみんなに、おいしいパンを作っている誇りを持ってほしい」と佐藤さん。香ばしいパンを噛みしめれば、その真摯な思いが伝わってくる。

上川郡当麻町5条東3丁目7-25 ギャラリーかたるべプラス内
TEL.0166-84-5311 11:00~17:00(売り切れ次第終了)
定休日:日・月・火曜日、ほか臨時休業あり <http://koubopan-rinka.com>

森のぱんやさん 凛香

当麻町でおいしい

