



RINKA



海苔スノシャル

全粒粉で起した酵母と使い
う儀と全粒粉の生地
くるみ・アーモンドスライス・黒豆が入っている*



おやつに Good

中に角切りの
りんごが
ごろごろ

りんごはちみつパン



五穀ブレッド

大豆、小麦、米、
とうもろこし、
そば、
を混ぜて
焼いた
パン



ほうれん草とパセリ
とほうろくのポロト

上にのせたチーズが
カリカリ香ばしい



クリ-クハク

手作りの
カスタードクリ-クハク
うまーい



ミニパンのチーズのスティック



酵母パンの店 凜香
全州市大川町8丁目31 ☎0135-23-8236
10:00~18:00 火・水曜(ほかに臨時休業アリ) 無
<http://www.koubopan-rinka.com/>



凜香は小学
生時代から
パン作りが
好きで、米
を混ぜて
焼くパンが
好きです。
丈夫なパン
が大好きな
凜香は、米
を混ぜて
焼くパンが
好きです。

酵母パンの店 凜香 こうぼんのみせ りんか

夢にパンが出てきたよ
とやってくるご近所さんも
日々進化するパン屋さん

福祉施設で指導員として働いていた佐藤貴さんは、自分がパンを
作るようになるのは、全く思っていなかったと話す。
施設でパン製造の計画がもちあがると、担当者となった隆さん
は、道外の施設へ修業に行くことに。自然素材と天然酵母を使うパ
ン作りを一から教わると、施設に戻り指導を始める。日々、パンを
焼くなかで、どんどんパン作りが面白くなってきたという貴さん。
「独立したときに余市を選んだのは、叔父が農園を営んでいて、新
鮮な素材が手に入りやすかったのと、ゆっくりとした街のリズムで
パンを焼きたかったから」。その言葉どおり、店内に所狭しと並ぶ
パンは、野菜がふんだんに使われ、砂糖ではなくハチミツを代用し
たりと、身体に優しく健康を考えたものが多い。また、じっくり時
間をかけて中種製法で作られる酵母のパンは、軟らかく酸味も強く
なくてとても食べやすいのも特徴だ。
「まちにとけ込んで地域になじんでいけたら」と話すご夫妻は、
徐々にまちのパン屋さんになりつつある。