



クリのライ麦パン

¥280

デ

リシャスマロンをハチミツ風味のライ麦パンに入れました。

適度な糖分のおかげで、パンに入れて焼いても果が柔らかい。生地はライ麦入りですがふんわりとしていて軽く食べやすい内相です。2日目でも美味しく食べられます。

マロンに甘みがあるので、周りの生地もそれに合わせてハチミツで少し甘みをつけた生地になっています。十勝産の国産小麦と、ドイツ産のライ麦全粒粉を50%ずつ配合し、はちみつ、ルパン種と発酵種をあわせています。

周りはブレインの生地で包み、表面に栗が出ないよう成型しました。上火250度、下火200度で28分焼成します。はちみつ入りの焦げやすい生地なので焦げないように火加減を調整しました。

デリシャスマロンは対生地50%60%配合しています。このパンに限らず、具材はたっぷり入れ、その分生地は軽めにして満足度が高く、かつ重くなく食べやすい配合を心がけています。

マ

カデミアナッツのデニッシュ(表紙写真手前)は、キャラメルであえたマカデミアナッツを端から端まで沢山乗せています。一口食べてすぐにしっかりとその素材の味を感じられるパンが理想だからです。良い素材を沢山入れて、かつリーズナブルな価格で提供し、毎日食べたくなるような商品作りを目指しています。

同店ではカフェも併設しており、モーニングやランチを提供しています。パン屋とカフェを上手く連動させたメニューの開発により力を入れていく予定です。



片根 大輔 / オーナーシェフ

1974年茨城県生まれ。
「ドンク」にて6年間勤務。
チーフ、店長を勤めた後
2002年11月、
「カタネベーカリー」オープン。
2012年11月、
10周年を迎えた。



カタネベーカリー

〒151-0066 東京都渋谷区西原1-7-5

営業時間 / 7:30~18:30

カフェ 7:30~18:30(18:00ラストオーダー)

定休日 / 月曜日・第1第3第5日曜日

T E L / 03-3466-9834



デリシャスマロン
荷姿：1kg×10
賞味期限：1年
保存方法：常温