



いちじくとくるみのパン

小¥260、大¥390（手前）

グリーンレーズンのパン

¥500（奥）

い

ちじくとくるみのパン・グリーンレーズンのパンを紹介します。

いちじくとくるみのパン（写真手前）はトルコフィックグを蒸し、カットしてから赤ワインに漬け込み使用しています。粉は国産小麦に加えて、スペルトやカムッドなど、その時の良い素材を当店の石臼で挽いた自家製全粒粉を50%配合しています。粉の味を強く出していますが、フィックとクルミは対粉105%も入っているため、小麦の味に負けていません。フィックの糖度が高いため、生地全体に糖分がいきわたり、クッキーを連想させる、お菓子に近いパンになりました。

トルコフィックグは、素材の香りが強く、完熟度が安定していて使い勝手が良いのも魅力です。ミキシングを極力避ける事で、フィックやクルミがつぶれないようになっています。焼成は270度で、徐々に温度を下げながら40分程度焼き上げます。最後の5〜10分は蒸気を抜くことで、がっしりと噛みこたえのあるクラスト（パンの表皮）になります。

グ

リーンレーズンのパン（写真奥）はゴールドンレーズンとクルミも入っています。全粒粉20%、ライ麦全粒粉15%の生地に、レーズン類とクルミが合計で対粉85%入っています。レーズンが焦げないようにブレーンの生地で全体を包んで成型します。

グリーンレーズンは甘さより酸味が強いのが気に入っており、開店当初より愛用しています。具材として使う他に、自家製酵母原料としても活躍しています。

地元根付いたカフェを目指しているため、パン販売の他、モーニングやランチメニューも提供しています。パンは各商品の粉や酵母を少しずつ変えながら、常に改良を続けています。



原田 浩次 / オーナーシェフ

1973年広島県生まれ。
23歳の時にオーストラリアをワーキングホリデーで訪れ、カフェの開業を志す。
「リヨン」、「フォップ」で修業した後、イタリアに渡る。
2006年「バーラー江古田」オープン、
2011年小竹向原に2店舗目「まちのバーラー」オープン。



バーラー江古田

〒176-0006 東京都練馬区栄町41-15

営業時間 / 8:30~18:00

定休日 / 火曜日

T E L / 03-6324-7127



トルコフィックグ

荷姿：10kg

賞味期限：製造後365日

保存方法：冷蔵



グリーンレーズン

荷姿：12.5kg

賞味期限：製造後540日

保存方法：冷蔵