



南国フルーツパン

¥170



岡田 茂樹 / チーフ

1982年広島県生まれ。
製菓学校卒業後、
広島県廿日市市内の洋菓子店
フェルダージュフで9年間
製菓スタッフとして勤務。
2010年5月にオープンした
フェルダージュフ2号店Mehlにて、
パンの製造主任を務める。
「Mehl」(メール)は、
全ての原材料となる「粉」を
ドイツ語で現したものです。イートイン可。

ト ロビカルフルーツを使った南国フルーツパン
を作りました。オリーブオイル入りのフォ
カッチャ生地克蘭ベリー、マンゴー、パイナップル、レモン
ピール、自家製ラムレーズンを混ぜ込んでいます。
夏でも食欲をそそるフルーツのお蔭で、昨年の発売
から徐々に人気が出始め、他にも7種類のフォカッチャ
があります。この南国フルーツパンが一番売れる商品
になりました。もちもちした生地にみずみずしいフルーツ
の酸味がよく合います。ドライフルーツは、水に15分程度
ひたして水分調整してからパンに練りこんでいます。
表紙のパンはプレッツェルのサンドイッチ(表紙右)と、
ひまわりの種のクロワッサン(表紙左)です。プレッツェル
は南ドイツを代表する食事パンですが、サンドイッチ用
には通常のプレッツェル生地、バターと水分を増やして
食べやすいようにしています。今回はスモークサーモンと
レタスを挟みました。
クロワッサンは、はちみつと全粒粉入りでバターが
少なめの生地に、サンフラワースードをしつかりと付
けて仕上げました。ひまわりの種のクロワッサンは
個性的なパンですが、いつも買ってくださる常連の
お客様がつく程の人気商品になりました。
当店はドイツパンが中心の品揃えで、一部の菓子パン
以外はオーバースタート発酵をして生地を熟成させて
います。そうすることでしつとりと保湿性があり、
日持ちのするパンになります。
バリエーション豊富なドライフルーツを使ったパンは
パン作りに華やかさをプラスします。秋以降はチョコ
レート生地にドライチェリーを使ったパンを考案中です。



Mehl (メール)

〒733-0872 広島市西区古江東町9-24

営業時間 / 7:30~18:30

定休日 / 水曜日(祝日は営業)+第3又は第4火曜日(4月~10月)

TEL/FAX / 082-274-3108



ドライ克蘭ベリーソフトモイスト

荷姿: 1kg×12

賞味期限: 製造後365日

保存方法: 冷暗所

ドライマンゴーダイス

荷姿: 1kg×12

賞味期限: 製造後18ヵ月

保存方法: 冷暗所

ドライパインダイス

荷姿: 1kg×12

賞味期限: 製造後18ヵ月

保存方法: 冷暗所