



しるくの「そうだったのか!」生活クラブ

米こうじからつくる
こだわりのパン粉

まんが・おぐらみどり



若林さんのおすすめレシピ

簡単! エビマヨフライ

えびにうすくマヨネーズをぬり、パン粉をまがして揚げ焼き

パン粉キッシュ

牛乳でやわらかにしたパン粉、溶き卵、お好きな具材(炒めたキノコ、玉ねぎ、ミックスチーズなど)をまぜて器に入れ、パルメザンチーズをふりかけて、オーブンで焼く

料理にホリウムも出て美味しく仕上がるわ!

はてな解説

無添加にこだわり、自家製酵母からつくる特別なパン粉

(株)味輝では1973年の創業当時から、無添加のパン作りにこだわってきました。しかしその当時、市販の酵母はいずれも添加物が含まれており、完全無添加のパン作りはほぼ不可能でした。日本人の味覚に合う「米」を使った酵母を自家製し、パンをつくること

をめざして実験と研究を繰り返し、1983年11月にお米を原料とした酵母を開発しました。その後も安定したパンづくりのため、小麦粉の配合やパン生地の発酵時間なども含めて研究し、小麦粉本来の旨味や天然酵母の香味を感じるパン粉づくりを行っています。