

相馬パン

製パン
(静岡県浜松市)



【相馬パン様ホームページ】<http://www.soma-bread.co.jp/>

FFC活用の天然酵母パンができるまで

全工程で約60時間!

①酵母づくり 33時間

米麹の酵母を原料に、砂糖と塩を少量加え、じっくりと時間をかけて天然酵母を作ります。天然酵母はクセのある匂いがすることが多いのですが、相馬様の天然酵母は芳醇な香りです。

パイロゲンを1000倍に薄めた水を使用



③一次発酵 14時間

こねた生地を一定の温度で約14時間寝かせ、生地を膨らませます。



④分割、成型 1時間

一次発酵した生地をそれぞれのパンの形に成型し、さらに寝かせます。



⑤二次発酵 3~6時間

成型した生地をまるめて型につめ、二次発酵させます。一次発酵より大きく生地が膨らみます。



⑥焼き 40分程度

オーブンできれいな焼き色がつくまで焼きあげます。生地も元気よくふっくらと盛り上がります。



完成!



※イースト菌を使用したパンも製造されています。すべて食品添加物不使用です。

経営者のお話



代表取締役社長 相馬 瞳美 様(左)

取締役 相馬 海洋 様(右)

添加物不使用のパンを目指し、いろいろと試行錯誤をしてきましたが、どうしてもパンがうまく膨らみませんでした。「何かあるはずだ、何かあるはずだ」と思ってもどうしても成功せず、まさに神様に祈るしかないという時に、FFCと出会いました。初めてパイロゲンを生地に入れて焼いたときは、オープンの前で「大きくなつて、大きくなつて」と祈ったことを覚えています。そうすると、祈りが通じたかのようにパンがふっくらと膨らんだのです。まさにFFCがないと作れなかったパンです。お客様にも自信を持ってお勧めできます。本当にFFCテクノロジーとの出会いに感謝しています。まさに神様からの贈り物と思っています。ありがとうございます。

FFC活用方法

FFC元始活水器で
全ての水を
FFC処理



原材料の保管は
FFCエースの袋の上

FFCエースを麻袋に
入れて敷いています。

原材料は
パイロゲンの
空パックで保管



クセがなく、柔らかく
もっちりしていて
とてもおいしい



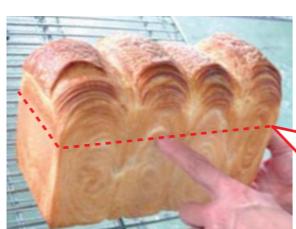
天然酵母を使用したパンは
独特のクセがあり、パン生地も比較的固くなりやすい
そうですが、相馬様のパンは全くクセがなく、生地ももっちり
としていて柔らかいと好評です。あまりの柔らかさに、お客様から「天然酵母のパンじゃないのではないか?」と言われたことも。そんなときは、天然酵母のパンは重いので、お客様に持っていただき、その重さで納得していただくそうです。

FFC活用の効果

パンは全て食品添加物不使用

数年前、相馬様は食品添加物を使用しないパンを作ろうとしましたが、どうしてもパンが膨らまなかったそうです。その時、ちょうどFFCに出会い、パイロゲンを入れてパンを作つてみると、今までではイーストフードなどの食品添加物を入れないと膨らまなかったパンが、しっかりと膨らむようになりました。

そして、天然酵母のパン作りにも挑戦。FFCを活用することで見事成功されました。



パイロゲンを活用される前は、指で示した辺りまでしか膨らまなかったそうです。

カビのクレームが減った

今まででは、脱酸素剤を入れても、特に夏場は「パンにカビが生える」というクレームが時々ありました。元始活水器とパイロゲンを活用して2~3年経った頃から、だんだんとクレームが減ってきたそうです。

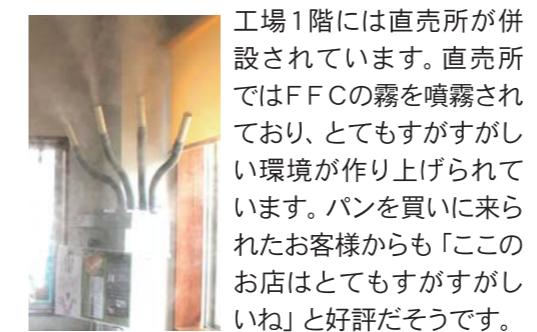


工場内はとても清潔



天井は11年塗り替えていませんが、汚れが全くついておらずとてもきれいです。床もツルツルしています。工場内はパンの香ばしい香りが充満しており、嫌な臭いは全くありません。オープンなどから上がるFFCの蒸気によって清潔な環境が作りあげられています。

FFCミストでさわやか



工場1階には直売所が併設されています。直売所ではFFCの霧を噴霧されており、とてもすがすがしい環境が作り上げられています。パンを買いに来られたお客様からも「ここのお店はとてもすがすがしいね」と好評だそうです。



従業員も元気に仕事

従業員の皆様は、仕事の合間にパイロゲンを飲まれています。とても元気で、風邪などで欠勤する人も全くと言っていいほどいないそうです。また、FFCウォーターで毎日生地をこねたり、洗い物をすることがあります。手荒れも一切なく、とてもきれいな手をされていました。

こんなことも…

取材当日、弊社スタッフの鼻の調子が悪かったのですが、工場内で取材を開始して30分ほどで鼻がスッキリ通りました。快適な環境にとても驚きました。

※弊社スタッフの個人的な感想です。