



国産小麦の小麦粉使用

国産小麦粉には、主に北海道・愛知県産の小麦を使用しています。
 「国産小麦の小麦粉100%使用パン粉」にはその名の通り国産小麦粉を100%使用しています。
 「有機栽培小麦 & 国内産小麦粉使用パン粉」には有機栽培北米産小麦50%と国産小麦を50%使用しています。

青い海使用

沖縄県糸満沖合約2000mから取水した海水だけでつくる塩です。
 単なる塩味だけでなく、ほのかな甘味があります。

アセロラ果汁粉末使用

発酵を促すために、アセロラ由来の果汁粉末を使用しています。

白神こだま酵母使用

※「白神こだま酵母」は秋田県の登録商標です。

パン酵母に「白神こだま酵母」を100%使用しています。
 白神山地は秋田県と青森県に広がるブナなどの原生林からなり、世界自然遺産にも登録された自然の宝庫です。
 その白神山地から採取した野生酵母はパンにすると粗糖との相性がよく、華やかな香りとほんのりした甘味のするしっとりした食感に仕上がることがわかりました。

喜界島粗糖使用

砂糖には、日本でも珍しい隆起したさんご礁でできた美しい島「喜界島」で栽培されたさとうきびを100%使用して、島内の製糖工場で風味を生かした製法で味わい深く仕上げた、喜界島粗糖を使用しています。

ショートニング不使用

原材料は5つだけ。シンプル素材を自然の力で発酵させて焼き上げて作った、ふっくらとしたおいしいパン粉です。
 植物油脂やショートニング、保存料、着色料は使用していません。

こだわりの製法

発酵させたパン生地に電気を直接通し加熱する「通電式（電極式）」でパンを焼いています。
 この方法で焼き上げるパンは、蒸しパンと同様にパン表皮は焦げず、白いパンになります。
 そのパンを、パン粉にした際には粒子が強く、形状が針状となり、お料理で衣を付ける際に、微粉になりにくく、きれいな揚げ物が出来上がります。



SOKEN.SHA
 LOVE • FOOD • PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら >>
<https://sokensha.co.jp/pickup/panko/>

