大阪ガス × あまから手帖 presents in hugg MUSEUM ハグミュージアム

関西パンセミナー　第1弾

食パンの未来（これから） 開催レポート

日本最大級の業務用厨房ショールーム『ハグミュージアム』の５階ハグホールにおいて、『食パンの未来（これから）』と銘打った関西パンセミナーを10月27日に開催。専門店が急増するなど、何かと話題になっている食パンについて、製パン業関係者を中心に50名以上が参加するなか、さまざまな角度から掘り下げた。

第1部は、『製パン経験ゼロから繁盛店への道～掟やぶりのパン作りとは～』と題した講演会。１日に700～1000本の食パンを売る、行列が絶えない『高級生食パン専門店　乃が美』。代表取締役社長の阪上雄司氏が、約１時間にわたってスピーチを行った。飲食店の多角経営から、食パン専門店を開業するに至ったいきさつ。老若男女に愛される、ミミまでやわらかい食パンのレシピを完成させるまでの秘話などを熱く語り、参加者の感動を呼んだ。

第２部は、『乃が美』シェフの中井裕之氏が、同じフロアのベーカリーコーナーにあるガス製菓製パンオーブンを使って『高級生食パン』を焼成。ベーカリーとホールを『あまから手帖』岡部藤祐氏が中継で繋いでレポート。「ガスオーブンの使用は初めてでしたが、焼きムラもなく、満足できる仕上がりになった。試作の時も驚きましたが温度の立ち上がりがとても良く、また庫内の温度が安定しているように感じました」と中井シェフ。さらにシェフを驚かせたのがベーカリーコーナーの空調。厨房の温度・湿度にデリケートなパンの生地も、オーブンの輻射熱に影響されない『涼厨（すずちゅう）』仕様のスペースに「本当に涼しいし、助かる。厨房の空調などのコストも下がると思う」と感嘆しきりだった。

第３部は、「関西注目の食パンを食べ比べ」。フードライター小林明子が作成した、42軒の食パンを載せた〈京阪神・食パンチャート〉を参照しながらの座談会トークショー。第２部のガス製菓製パンオーブンで焼き上げた『乃が美』の生クリームたっぷりの食パンに、神戸『アミーンズオーブン』、大阪『スゥ・シエル』、京都『ミナミナ』、『フリアンディーズ』の５種を参加者全員で試食。いずれも粉や加水率、酵母、焼き上がりの温度などが異なる個性的な食パンの違いを体験。その他作り手の表現、レシピの多様性、また国民に根付く食パン愛について、阪上社長、中井シェフ、岡部氏と共に感想や意見交換が行われた。

閉会後は、希望者が業務用厨房ショールームを見学。熱心に質問する場面が随所で見られた。