

かながらと医療栄養学科がパンを共同開発 —埼玉県産の食材にこだわって—

かながら × 城西大学医療栄養学科

1. 考えた人すごいわ × 飯能信用金庫 × 城西大学

埼玉県所沢市に本社を構え、食パン専門店「考えた人すごいわ」を展開する(有)かながらと、地域企業を支援する取り組みを行っている飯能信用金庫、城西大学薬学部医療栄養学科による産学連携の共同開発プロジェクトである。レシピ開発やパン作りに興味がある医療栄養学科学生を中心にメンバーを募り、現在1年生12名で活動している。

埼玉県産の食材を使用した地域活性化を担うパンの開発をコンセプトに、原材料に埼玉県産小麦粉、パンに組み合わせる食材も埼玉県産を使用して開発を行った。今回のパンの大きな特徴として小麦粉は「ハナマンテン」を使用した。ハナマンテンは、主に埼玉県坂戸市、川越市で栽培されている硬質小麦で、小麦粉本来の甘みと風味が強いことが特徴。

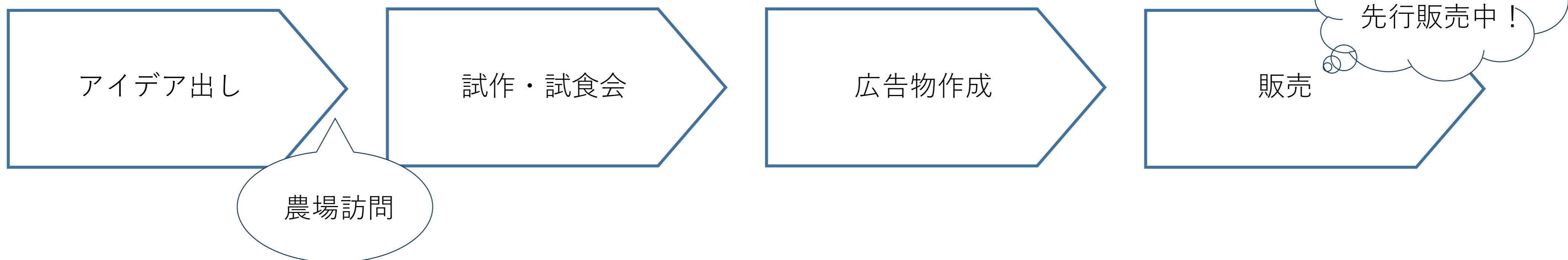


考えた人すごいわ Il est fabuleux, ce créateur.

飲食店を運営するオーネスティグループの(有)かながらが展開する食パン専門店。独自開発の食パンは、厳選素材と独自製法、コンベクションオーブンにこだわり、トーストせずそのまま食べても美味しい口どけと味に仕上げられている。

試行錯誤を重ねて開発された、本当に美味しく飽きのこない本気の高級食パンを主に販売している。厳選素材・独自製法・コンベクションオーブンにこだわり尽くし、薄い耳でほどける口どけに仕上げた、そのままが美味しい高級食パンが人気。

2. パンの新商品開発



アイデア出し



試食会



↑高麗祭ポスター
広告物の作成

パッケージに貼るシール (製作中) ↑



地域連携活動発表会

2023

3. 提案したメニュー

- さつまいものクリームパン ← 今回商品化されたパン →
- 豚肉とさつまいもの甘辛炒めベーグル
- 埼玉野菜のフォカッチャ
- 埼玉ドライフルーツパン
- 牛しぐれ煮白パン
- いもあんぱん
- 具たくさんマリトッツォ
- ガーリックトースト風ネギパン
- なしりんぱん
- ぶどうぱん
- いちごぱん
- ネギみそパン
- イチゴとカスタードのデニッシュ
- サイボクハムのウインナーを使ったホットドッグ
- 人参とほうれん草の蒸しパン

最初の提案資料

さつまいものクリームパン

- 生地に紫芋パウダーを練り込む。焼き上がり後にも紫芋パウダーをまぶしさつまいものような見た目にする。
- 中身のクリームは、さつまいもクリームにする。
- さつまいもは全て川越いもを使用。
- お子様やご老人の方にも食べやすくインスタ映えする見た目!!



ガーリックトースト風ネギパン

生地には、ほうれん草を練り込み緑っぽい見た目にして可愛く、栄養素的にもビタミン類も豊富なほうれん草を入れました。また、ほうれん草を練り込むことにより他にないガーリックトーストになると感じました。

埼玉県で有名な深谷ねぎはネギ油と細切りねぎでふんだんに

材料
 深谷ねぎ
 ネギ油（深谷ねぎ）
 ほうれん草（埼玉県産）
 にんにく
 鷹の爪
 バター（有塩）
 オリーブオイル
 ドライパセリ



ガーリックトースト風ネギパンの作り方



試作を重ねてできた試作品と試食会の様子↓



試食の感想

- ネギのインパクトがすごい
- ネギパンの全体に味噌が塗ってあるが少し飽きるかも
- いもパンの中に形を残した芋があるといいかも

4. 農場見学 一原農場

2023年7月にハナマンテンを栽培している原農場を見学。小麦粉への思いや、小麦粉ができるまでを聞くことができ、私たちの手元に届くまでには、様々な工程や苦労があることを知ることができました。



トースト風ネギパン
さつまいものクリームパン
高麗祭 4番 薬学部医療栄養学科
のブースで販売中!

5. 運営メンバー

- 【学生】 池畑 梨香 伊藤 るな 海老原 唯 加藤りゅう 門倉 理子 木村 好花
 工藤 芽依 小林 雅春 佐藤 慶矢 富樫 柊生哉 仲丸 陽太 榎谷 美羽
- 【教員】 中里見真紀 淵上 絢音 内田 博之

