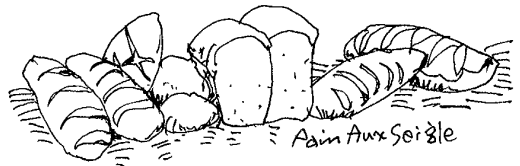


好奇心旺盛なスタッフがめぐります!

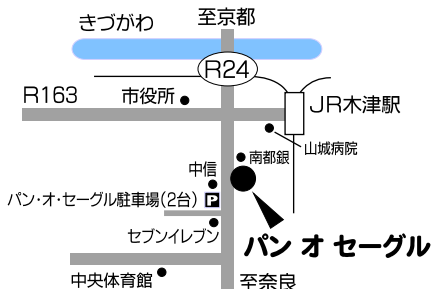
ASA探検隊

天然酵母が生きてる
こだわりのパン屋さん
パン オ セーグル



今月は、JR木津駅から徒歩3分、国道24号線沿い南都銀行の隣にあるパン屋さん“パン オ セーグル”さんにお邪魔しました。

平成11年12月にオープンして8年ということで、ご存知の方もたくさんいらっしゃると思いますが今回は、より“パン オ セーグル”の魅力に迫ってみました。



Pain Aux Seigle パン オ セーグル

<http://seigle.web.fc2.com/>

■営業/8:00~19:30
■定休/毎週日曜&第1,3,5月曜
☎0774-72-7744
木津川市木津池田95-3(島村ビル1F)

オーナーシェフの泉川賢二さんと一緒に働く奥さんの静さんにお話を伺いました。

お店に入ると、焼けた小麦粉の芳ばしい香りがする中で、「私が木津出身なので、この地で独立しました。修行は奈良で4年くらい積みまして、オープンしてからの8年間はアツという間でした。」と泉川さん。いちばんのこだわりを何うと「厳選された素材」ということです。特に小麦粉は、自然農法産の強力小麦・国内産小麦・無農薬有機栽培小麦を使用し、また、パン作りを左右する“塩”は、モンゴルの天然天日塩を使用しているそうです。これらを無添加で、ホシノ天然酵母で焼き上げると、より素材の旨みが引き立つのです。

天然酵母による製パンは、“オーバーナイト法”といって、夕方に仕込んだ生地を10~12時間くらいねかせてから分割・成形し、焼くのが特徴です。食物アレルギーの方にも食べていただけるように、卵・バター・乳製品を一切使用していないパンも作っているということです。

一番のオススメは、シェフオリジナルの“スイートチェリーアップル”という菓子パンで、スポンジケーキにも似た食感とフルーツの甘さが絶妙の美味しさで、ぜひみなさんにも召し上がっていただきたい菓子パンです。

もうひとつ力を入れているのが“ぬれ納豆入り食パン大納言プロト(写真)”です。詳しくはホームページで紹介されていますのでご覧いただければと思います。



おすすめ♪
ぬれ納豆入り食パン
大納言プロト

最後にご主人さんと奥さんに抱負を伺いました。「華やかで楽しそうなイメージのパン屋さんの仕事も実は体力勝負の重労働なんですよ。天然酵母でパンを焼くことに夢があって、今も若い女性の方がパン作りを学びに来ていらっしゃいます。

やはり、パンを作るという仕事が好きで、みなさんに美味しいと喜んでいただけることでやりがいを感じます!と泉川さん。奥さんも「うちのこだわりのパンをたくさんの方に召し上がっていただき、喜んでいただけるよう、頑張っていきたいですね」と爽やかな笑顔で話して下さいました。

みなさんもぜひ近いうちにこの“パン オ セーグル”さんにお立ち下さい。また、泉川さんのご好意で、ご愛読者のみなさまに500円のくパン オ セーグルクーポン券を6名様分いただきました。オモテ面のプレゼントコーナーより、ご応募下さい。お待ちしております。



マル(3ヶ月)柴

朝は、ヨーイドンで家の周りを一周のかけっこで始まり、毎日、おすわり、お手をしておやつをほおばっています。

加茂町例幣/山岡さま

お散歩で
合言葉は
まじろう!



お料理を
もっと
たのしく
おいしく!!

ASA木津のまかない料理♪

コンナルクック&ナムル (豆もやしスープ)

お隣韓国では二日酔いに効く
定番のスープです。



材料 ・大豆もやし ・水(たっぷり) ・塩 ・ダシの素
・ごま ・ごま油 ・うすくちしょうゆ

- 作り方
- 洗ったもやしをたっぷりの水の中に入れ、塩を多めに入れて煮ます。最初は強火にし、沸騰したら中火にしてしばらく煮ます。この間、決して鍋のふたは開けない!
 - 煮立ったら火をとめて、もやしを適量取り出してナムル用にする。ナムル用のもやしに薄口しょうゆ、ごま(たっぷり)をあえ、最後にごま油で風味付けします。
 - 残ったスープともやしには塩、薄口しょうゆ、だしの素で味を調える。食べる前に好みでごまを入れる。

↑ いたって簡単です^^
ポイントは煮ている間は決して鍋のふたは開けないことと水から煮ること。もやし独特のくさみが消えます。

お好みでネギやワカメをいれてもOKです。だしの素を中華スープに変えても美味しいです。

豆もやしに入っているアスパラギン酸はアルコール分解作用があって、二日酔いの朝にオススメです^^

ASA木津 2008インフォメーション

- 地元発着・阪神タイガース応援バスツアー
- 木津川市産業祭出店
- 木津川支部少年サッカー大会 協賛
- ぶらりすけっち・スケッチ会、作品展



竹本

ご好評いただいているプロ野球観戦バスツアーをはじめ秋の産業祭、今年も出店予定です。みなさまのご要望に出来るだけお応えできるよう今年もいろいろと企画してまいります。どうぞお楽しみに...



木本