

あんぱん 進化系

特集

日本人が好きな菓子パンの中でも、定番のあんぱん。老舗の定番の味はもちろんだが、最近は新しいタイプのあんぱんも出てきている。定番から新しいスタイルまで、様々なあんぱんを紹介する。また後半ページでは、製菓メーカーに話を聞いた。







夜の鶴、月の芋
 〒064-0801
 北海道札幌市中央区南1条西27丁目1-1
 ☎011-600-1570
 (本文・13ページ)

あんぱん進化系



焼き芋餡を楽しむ 薄皮焼き芋あんぱん

飲食業態で10店舗を展開する株式会社SMAILE SOLは、新業態店舗として「薄皮焼きあんぱん専門店夜の鶴、月の芋」をオープンした。こだわりの製法で完成させた「焼き芋あん」と極薄のパン生地の絶妙なバランスで新しいタイプのあんぱんを誕生させた。

撮影・文：森まゆみ



▲「薄皮焼き芋あんぱん (400円)」*税込み価格



▲「薄皮焼き芋チーズあんぱん (440円)」



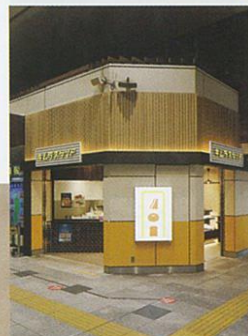
「薄皮焼き芋チョコあんぱん (440円)」



あんぱん進化系

老舗の新業態

創業150年の老舗、木村屋總本店が、JR巢鴨駅の改札外に「キムラスタンド」をオープンした。
撮影：大野二美雄



キムラスタンド
〒170-0002
東京都豊島区巢鴨1-16-1
☎03-5961-6028
(本文・16ページ)



▲左から「苺あんぱん (220円)」、「玉露あんぱん (220円)」、「つぶあんぱん (200円)」、「こしあんぱん (200円)」、「マスカットあんぱん (230円)」



▲黄色と茶色を基調とした紙袋

▶「バターホイップ&あんこ (290円)」、「しぼりたて牛乳 (335円)」
*税込み価格





めいじゅあん
明壽庵

〒115-0043
東京都北区神谷1-25-6関根ビル1階
☎03-6908-4501
(本文・19ページ)

▲えんじ色の暖簾が印象的

あんぱん進化系



老舗ならではの 技とこだわりが詰まった 「あん食パン」

明壽庵は、明治・大正から続く老舗3社ーパンの明治堂・久壽餅の石鍋商店・餡の王子製餡所ーがコラボレートしてできた唯一無二の「あん食パン」の専門店だ。

撮影：大野二美雄



▲こし餡を贅沢に巻き込んだ「明壽庵（あん食パン=1430円）」
*税込み価格



◀ハーフサイズ
も販売



▲（左から）「抹茶明壽庵（抹茶あん食パン=1本1540円）」、「あずき明壽（あずき食パン=1本1100円）」、「明壽（プレーン食パン=1本880円）」



あんぱん進化系

地域密着ならではの 地元土産を目指す 「三木あんぱん」

創業70年を超える地域密着のパン屋さん。長年学校給食に携わり、「三木のソウルフード」と言われるパンも。地元の素材を使った数多いラインアップの中でも、地域名を冠した「三木あんぱん」が話題になっている。

撮影・文：安田良子



▲遠くからでも目を引くインパクトのある建物。隣に工場がある

pistrina matsuyama
(ピストリーナ マツヤマ)

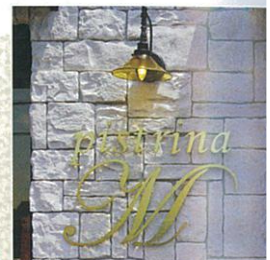
〒673-0414

兵庫県三木市芝町4-1

☎0794-82-0757 (代)

<http://pistrina.com/>

(本文・22ページ)



▲白い壁の看板がシックな雰囲気



▲あんぱんラインアップの一部。「あん生食パン (788円)」は、きめ細かくしっとりとした食感 *税込み価格



▲種類豊富なパンが並ぶ、ゆったりとした店内



▲おはぎ、丹波篠山産黒豆、栗が詰まった「三木あんぱん (270円)」

あんぱん進化系

薄皮焼き芋あんぱん専門店 夜の鶴、月の芋

焼き芋あんを楽しむ 薄皮焼き芋あんぱん

薄皮焼き芋あんぱんで 新しい味覚を

「世代を超えてみんなが好きな焼き芋と、国民食といっても過言ではないあんぱんを組み合わせて新しい味覚のスイーツを作りたい。そう発想したのは、「まるやまめろん」(札幌市)「ここにサンド」(札幌市)「スナオないちご」(札幌市)などのベーカリー型専門店を手がけたパンプロデュース集団。

運営するのは、小川宏氏が代表取締役を務め10店舗を展開するSMILE SOLが、新業態店舗として「薄



スタッフの氏家綾さんと朝日瑠衣さん

皮焼きあんぱん専門店夜の鶴、月の芋」をオープンした。

店舗は、札幌の西側、北海道神宮や円山動物園があり、老舗の飲食店も立ち並ぶ緑豊かな住宅街。市営地下鉄東西線円山公園駅直結の複合商業施設マルヤマクラスの1階フロアにある。

北海道産小豆とハイカカオのショ



詩的でユニークな店名

コレテリーヌの専門店「玉手箱の、館 ショコラ」に「夜の鶴、月の芋」の2 in 1店舗で「鶴亀」の名を冠にしている。「夜の鶴、月の芋」という詩的でユニ

クな店名の由来について、「夜の鶴は、夜半に子を思い泣く鶴の姿。月の芋は、さつまい芋の黄色く光る蜜の濃さを表現した言葉なのだそうだ。

こだわり抜いたあん生地

薄皮焼き芋あんばんは、さつまいも本来の甘味を最大限に引き出した製法で仕上げた焼き芋あんを薄皮のパン生地で包んで焼いた新しいタイプのアんぱんで、原材料のさつまいもは、季節の旬の品種をJA茨城から年間8〜10トン仕入れている。

仕入れの量が多いのは、関連する別業態の飲食店でも料理の材料として使うためだという。

旬のさつまいもを使うのは美味しいあんを作るためのポイントで、取材



1.5坪の小さい店舗

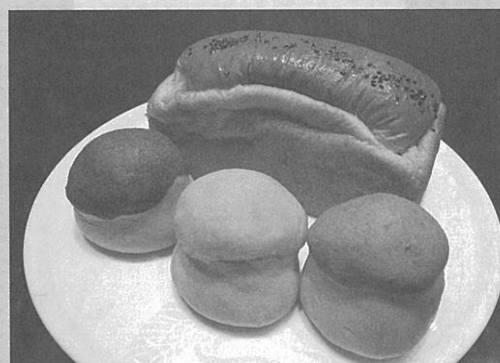
時は、加熱するとしっとりとした食感になり、安納芋と比較されるほどの強い甘さのある「紅はるか」と、焼き芋にするとうもろこしの色が黄色く、ホクホクとネットリの中間の食感で甘味が強い「紅あずま」の2種類を使っている。

あんに仕上げる際、本来の甘味と、できる限りさつまいもそのものの食感を残す製法で、白あんや、生クリームを混合しない。コンパウンドマーガリンと、砂糖、塩を混ぜるだけで、味も食感も口溶けでさえも、まるで焼き芋がそのままあんになっているというのが最大の特徴だ。

生地の薄皮を破裂させないように固めに炊き上げるにはコロツケの技術を要するため、コロツケ専門店に外注している。

それを包むパン生地は、北海道産小麦「ゆめちから」に米粉を配合し、湯種で仕込んで、しっとりともちっとした食感に仕上げている。

焼き芋あんをパン生地で包あんし、成形した後はさつまいもの皮のイメージと丹頂鶴の形をイメージして、クッキー生地を被せてから焼く。生地が極薄くあんを包んであるため、二次



こだわりの焼き芋餡を使ったあんぱんと食パン

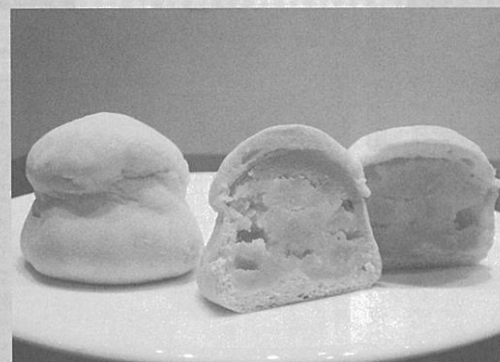
発酵はしない。

極々薄く、味や食感のバランスが重要で、包あんの技術も特別であるため、パン生地も専門業者に外注し、理想的なあんぱんを完成させた。

あん生地との対比は9:1で、あんの重さは70g。あんにポリウムがあり、まさに、焼き芋あんを楽しむためのあんぱんといえる。

冷凍で合理的な運営

焼成前冷凍と焼成後冷凍の2種類のパターンを1度に2000個用意して、通常の営業時は必要個数の焼



「薄皮焼き芋チーズあんぱん」(440円)

成前冷凍分を220℃のオーブンで13分焼く。

焼成後冷凍のものは、3時間程度の冷蔵庫解凍で短時間に商品として販売できることから、催事に利用する。早急に必要な場合に対応できるので、販売のチャンスロスを避けることができる。

また、同店の場合は、同じ商業施設の3階に系列のレストランと居酒屋があり、冷凍庫とオープン共有できる環境にあるため、店舗とバックヤード合わせて3・7坪の狭小店舗の運営が可能である。

焼き芋餡に 変化をつけて

現在は3種類のラインアップで、プレーンな「薄皮焼き芋あんぱん」、さつま芋あんにチョコチップを混ぜた「薄皮焼き芋チョコあんぱん」、さつま芋あんにチーズを混ぜた「薄皮焼き芋チーズあんぱん」を販売している。

この3種類の薄皮焼き芋あんぱんをギフト箱に入れた「お土産セット」（1250円）は、手土産や贈り物として人気があり、札幌の新土産を目指しているという。

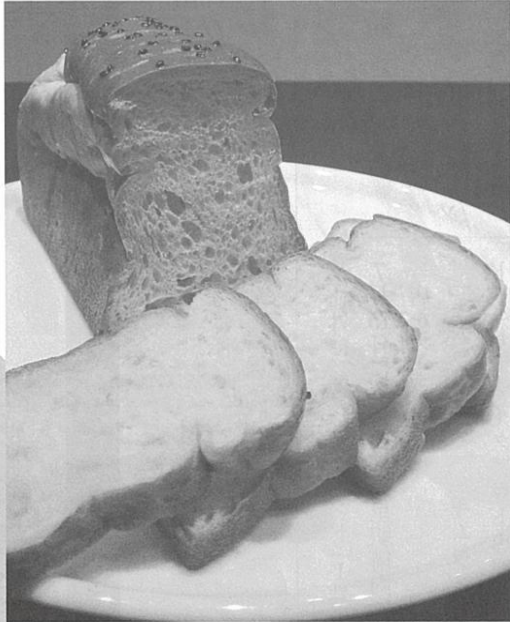
他に、薄皮焼き芋あんぱんから派生した商品で、パン生地を直接焼き芋餡を練り込んだ山型食パン「焼き芋食パン」も人気だ。焼き上がり後、仕上げに大学いものタレを塗

り、黒ゴマを振りかけて香り良く、芋を使った食パンの演出にもひと役買っている。

今後の商品展開としては、抹茶・イチゴ・ピスタチオなど、新しいテイストを焼き芋あんと合わせて種類を増やす予定もある。

「新型コロナウイルスの影響もあるが、今、飲食業界では物販事業を注目している。特にパンは大きな可能性があり、北海道では、まだまだ市場を拡大して消費者の需要に応えられるコンテンツであるので、店舗数拡大も十分視野に入れている」と、小川社長。

(K)



「焼き芋食パン(800円)」



あんぱん進化系 キムラスタンド

老舗の新業態

イメージを一新

木村屋總本店といえは老舗だが、2019年11月に東京の渋谷スクランブルスクエア地下2階に「あんぱん」と牛乳の店をコンセプトとした「キムラミルク」を出店したのを皮切りに、翌年6月1日にはJR巣鴨駅



店長の相川未来さん

改札外に「キムラスタンド」1号店、7月15日にはJR日暮里駅構内に2号店をオープンした。

「キムラミルク」、「キムラスタンド」ともにテイクアウト専門店で、ユニフォームからブランドロゴ、手揚げ袋まで、シンプルだが可愛いデザイン



外からよく見える厨房でサンドイッチを作る

にした。「あんぱん」というと、どうしても年配の方が好んで食べるというイメージがありますが、渋谷店は赤と青、巣鴨は少し落ち着いた黄色と茶色のイメージカラーを使い、それぞれ地元密着の店を目指しました」と話すのは店長を務める相川未来さん。

巣鴨はお年寄りの街というイメージが強いが、実はJRだけでなく地下鉄の都営三田線などが乗り入れていて、そこから乗降客が多い。

また、朝8時にオープンということ、サンドイッチと飲み物を買いたい求めるお客が多いのだとか。巣鴨駅の改札外には、他のベーカーリーも軒を連ねるが、黄色と茶色のファサード



昔懐かしい「ケーキあんドーナツ(550円)」

が目引く。そして、店の扉は無く、出入り口が2カ所あって入りやすく出やすい造りになっている。また、厨房もよく見えるので、出来たてサンドイッチを提供できる。木村屋總本店の直営店だと知らずに店を訪れる人も多いということだが、実は材料は本店と同じものを使っているため、安心するお客も多



パッケージがかわいい「かりんとドーナツ(380円)」



「とろけるカレーナン(290円)」も人気

いのだとか。

「あんぱんは東京工場で作ったものを1日2便店に運んでいます。この店の1番の特徴はサンドイッチ類です。安心・安全に留意した店の厨房で作られ、たっぷりサンドされ食べ応えがあります」

「バターホイップ&あんこ」は粒あんに北海道産牛乳使用のホイップク

リームをサンドした。

「こちらでパンと飲み物を買ってオフィスで召し上がるという方も多いのだと思います」

若い世代をターゲットに

来店客は6対4の割合で女性が多いということだが、平日でおよそ

3000人〜4000人が店を訪れ、客単価は700円から1000円程度。販売のピークはお昼時と、午後4時から6時ぐらいまで。

「菓嶋は、実は学生も多い町なのですが、やはりコンビニエンスストアより少し値段が高めということもあって、サラリーマンや主婦の方が多いのが現状です。今まで百貨店

に行かないと買えなかった商品が駅の近くで買えるからいいという声も聞いています。週末になるとペーパーを押すファミリー層が増えます」

店にイートインスペースは無いが、駅前のベンチでのんびりとパンを楽しむ人たちも多い。

特に昨年の新型コロナウイルス発生後は在宅勤務の人が増えたこともあり、百貨店の売り上げは横ばいだが、駅中や駅の近くの店は好評を博しているという。

懐かしさと新しさ

あんぱんの売れ筋は、やはり定番の「こしあんぱん」や「つぶあんぱん」。「こしあんぱん」には桜の塩漬けが、「つぶあんぱん」にはゴマが施されている。生地は違うが、百貨店で販売する本店のあんぱんと同じ材料を使っている。

また若い人の中にはあんこが苦手だという人もいます。そういった人たちにも手に取ってもらえるような新商品をスタッフ皆で考え、商品化している。



あんぱんの型を使った「四角いやきそば(270円)」

新型コロナウイルスの収束時期が見えない中、次の出店の見通しは立っていないというが、また世の中が落ち着いたところには、さらに店が増えていくだろう。(A)

「街のイメージに合わせて商品のラインアップを少しずつ変えたり、イメージカラーを変えることで、より地元に着し、地元の人に愛される店になればと思います」

「季節のフルーツを取り入れたあんぱんや、あんは入っていませんがフルーツサンドなども人気商品になっています」

あんぱんは、キューブの型を使ったり、どれも小ぶりで見た目にもカ

ラフルでヴィジュアル的にも楽しめる。

営業部みなで商品開発

新商品はもちろん、季節商品や

パッケージデザインなども、社内で検討する。

「街のイメージ

に合わせて商品の

ラインアップを少

ずつ変えたり、

イメージカラーを

変えることで、よ

り地元に着し、

地元の人に愛され

る店になればと思

います」

あんぱん進化系

明壽庵

老舗ならではの
技とこだわりが詰まった
「あん食パン」

明治・大正から続く
老舗3社のコラボ

東京・北区の東十条銀座通りにある「明壽庵」は、今年5月にオープンしたあん食パンの専門店。大きく取られたガラス張りの扉とえんじ色の暖簾が目を引く洒落た店構えだ。明

壽庵は、北区王子で明治・大正から続く老舗3社のコラボレーションで生まれた。明壽庵の店名は、この3社(パンの明治堂(明)・久壽餅の石鍋商店(壽)・餡の王子製餡所(庵)に由来する。

明治堂の創業は、東京にパン屋がまだ10軒ほどしかなかった1889



民話「王子の狐火」がモチーフ

年(明治22年)。初代の中山卯之介さんが初めて食べて感動したという銀座木村屋のあんぱんが原点だ。中山さんは銀座木村屋で修業を積んだ後、店を開いた。現在は4代目・和弘さんが伝統を受



明るい光が差し込む店内

け継ぎつつ、新しい美味しさを追求している。毎日150種類ほどのパンが並ぶ1階の店舗と2階のカフェには幅広い世代のお客が訪れる。

和弘さんの長男で、明壽庵の代表である中山公人さんは、数年前から明治堂の新しい支店を出したいと考えていた。「やるからには、明治堂にしか作れない、王子でしか出せない味を作りたい」と思い、地元にはどんな名産品があるか、改めて見直してみたいという。そこでコラボレーションを考えたのが、石鍋商店と王子製餡所だ。



壁には3社の想いや王子の魅力が感じられる写真が

「明治堂の原点はあんぱん。久壽餅を看板商品とする石鍋商店さんと、明治堂でも長年愛用しているあんを作っている王子製餡所さんと一緒に、あん食パンを作ろうと決めました。『和菓子のような歴史と繊細さ』をコンセプトに、老舗ならではの技とこだわりを持った、ここでは味わえない特別なあん食パンです」

石鍋商店は明治20年(1987年)の創業。総ての商品が130年続く製法にて調製されている。明壽庵では、同店の久壽餅の原料をあん食パンの発酵種に使用している。王子製

館所は大正14年(1925年)の創業以来、和菓子の命ともいえる「館」を作り続けている。主に業務用の館製品の製造及び卸業を営んでいるが、店頭で大福や館ドーナツ、どら焼きなど和菓子の販売も行っている。

毎日食べても飽きない バリエーション

3社の歴史と伝統が凝縮された食パンは、「明寿庵(あん食パン)」「抹茶明寿庵(抹茶あん食パン)」「明寿(プレーン食パン)」「あずき明寿(あずき食パン)」の4種類(取材時現在)。厳選した北海道産小麦を使用し、水を使わず、北海道産高脂肪牛乳と北海道産バターのみで仕込んだ明治堂の食パンをベースに、石鍋商店の「久寿餅」の原料「発酵小麦デンプン」を発酵



代表の中山公人さん

種に加えている。

そのこだわりについて中山さんはこう話す。

「2年間発酵させたこの小麦デンプンによつて、久寿餅特有の甘い香りともちもちとした食感がパンに生まれます。この小麦デンプンに含まれる乳酸菌には、腸内細菌を活性化させたり、パンの老化を遅らせたりする効果もあるんです。また、あんこには、厳選された襟裳小豆を使用しています。明寿庵のパンに合うよう独自に開発し、季節や天候で煮あがり調整しながら、王子製館所で毎日丁寧に炊き上げています。隠し味のきなこを振りかけ、味に深みを出すのがポイントです」

一番人気の「明寿庵(あん食パン)」にはこしあん、「抹茶明寿庵(抹茶あん食パン)」には粒あんがぎゅっしりと巻き込まれている。ハーフサイズでも、手に持つとそのぎゅっしりとした重さに驚く。

お薦めの食べ方を中山さんに聞いた。

「あん食パンは、トーストして厚めに切ったバ



「フルーツあんサンド(ミックス)」

スをのせて食べるのがお薦めです。個人的には、マスカルポーネをのせるのも気に入っています。あずき食パンは、粒あんを直接生地に練り込んだしっとりとした食感で、ほんのり優しい甘みです。そのまま食べてもいいですし、チーズトーストなどにしても美味しいです。プレーン食パンにはあんこが入っていないので、そのまま食べると、小麦とバターそして牛乳の味をダイレクトに味わっていただけだと思います」

1本サイズなら8枚切り、ハーフサイズなら4枚切りにすると、きれいな渦巻模様が出て、あんの分量がちょうど良く食べられるそうだ。

あん食パンに引けを取らない、もうひとつの人気商品が「フルーツあんサンド」。ただのフルーツサンドではない。たっぷりのマスカルポーネ

ターをのせて食べてみてください。あんこのふくよかな甘みとバターの塩気がとても合います。抹茶あん食パンは、抹茶の上質な苦味がきいた大人のスイーツ食パンです。当日はまずそのまま召し上がりください。翌日以降はトーストしてバニラアイ

ホイップクリームと旬のフルーツをふんだんにはさんだサンドイッチに、王子製館所の粒あんが入っているのが特徴だ。

随所にあふれるこだわり

明壽庵のこだわりは、パンのほかにも、店のつくりや小物など随所に感じられる。店頭の暖簾やギフト用の紙袋は店のシンボルカラーであるえんじ色がベースになっている。えんじ色はあずきを表しており、落ち着いた雰囲気がありつつもモダンな



紙袋はギフト用と無地の2種類

印象を受ける。キツネのシルエットが描かれているのにも意味がある。江戸時代の浮世絵師・歌川広重が描いた王子の民話『王子の狐火』がモチーフになっている。毎年大みそかの夜、関東各地から集まってきたキツネたちがエノキの木の下で装束を整え、王子稲荷神社に参詣したという伝承だ。

店内は、エノキの木で作られたカウンターとベンチが配置されており、無料で提供されるお茶を片手にひと休みできるようになっていいる。壁には、老舗3社の想いや王子の魅力が感じられる写真も展示。

「長年この地にお店を構えるなか、親・子・孫の3世代のお客さまにも恵まれました。ここまで私たちを支えてくださったお客さまへの感謝と、これから王子で生まれる新たな出会いへの願いを込めたお店なんです。エノキの木に人が集まるような、地域に親しまれるお店にしたいと思っています」という中山さんの気持ちも反映されている。初めて訪れたのになぜかほっと落ち着ける雰囲気なのも、中山さんのこころした地元への愛情が醸し出しているのだろう。(K)

あんぱん進化系

pistrina matsuyama (ピストリーナマツヤマ)

地域密着ならではの 地元土産を目指す「三木あんぱん」

1949年創業 地域で愛されるパン屋さん

兵庫県三木市、神戸電鉄三木上の丸駅から徒歩7分ほどのところにある「pistrina matsuyama (ピストリーナマツヤマ)」は創業70年を超える地域に根づいたパン屋さん。三木市内や近郊の学校給食、病院・老人ホームへの卸などを中心とし、工場の一角で販売するパンを近所の人たちが買いにきていた。長年このような形態だったのが、足繁く通うお客たちからの店舗を作って販売してほしいという要望を受けて、2006年、工場に隣接してピストリーナマツヤマをオープンした。

100種類以上のラインアップから、毎日70〜80種類が店頭に並ぶ。懐かしさを感じられる菓子パンから



ふっくらふんわり焼き上がった三木あんぱん

高級感あふれるデニッシュ食パン、生食パンまで、バラエティも豊富。道路を挟んだ向かい側に50台の駐車場があり、近郊からもたくさんの方が訪れる。

三木の土産として どこにも無いあんぱんを

「三木」の文字を描いたインパクトのある焼き印が目を引くのが「三木あんぱん」。三木の土産にと、新食感のあんぱんを開発した。以前は金物の町として知られる三木を象徴してのこぎりを描いた焼き印を使っていたが、現在はシンプルな小判型になり、三木の文字がより一層際立つ。

ドーム型にふんわりふくらんだつややかな三木あんぱん。全国生産量第1位を誇る「酒米の王様」と呼ばれる兵庫県産山田錦を練り込み、中には、おはぎ、丹波篠山産の黒豆、栗が詰まっている。



三代目社長の松山敏郎さん。30年以上、パンを焼き続けている

三木あんぱんを真ん中で切ってみると、おはぎの餡と餅、大粒の黒豆と栗が見える。中に空洞があるのは、パンがふっくらふんわりと焼き上がっている証拠。ふわふわなのにもっちりしたパンの食感と中に詰まった個性的な食材たちが醸し出すハーモニーは、あんぱん概念を超える。

もちもち食感を作り出す 兵庫県産山田錦と湯種製法

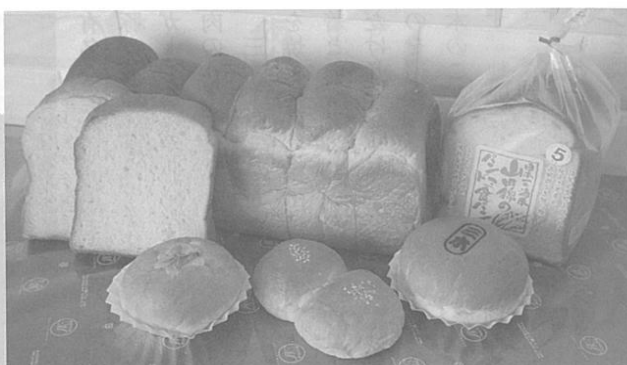
もともと山田錦にこだわったパンを作っていたという土台があり、湯

種製法で焼き上げた山田錦のパンドミ食パンはロングセラーになっている。その後、三木のお土産として、みんなが食べやすくして美味しいものと考えた末、三木あんぱんを完成させた。続けて地元産の卵や牛乳で作る自家製カスタードを使った山田錦のクリームパンが人気商品となり、「食感や味のバランス的に、山田錦の生地にはあんぱんがあうのでは？」とひらめいて、北海道産の小豆を使った餡たっぷり、ふんわりもちもちの山田錦のあんぱんが加わった。

「パンを美味しく食べて、幸せな気持ちになってほしいですね。自分が食べて美味しかったから、お土産に買って帰ってあげたいなと思ってもらえたらうれしい」と、三代目社長の松山敏郎さん。「三木市にはゴルフ場がたくさんあるんです。ゴルフを楽しんだ後のお父さん、家族のお土産に三木あんぱんをぜひ」と笑顔で話す。

昔ながらのあんぱんと進化を続けるあんぱん

あんぱんのラインアップは、定番



山田錦シリーズのラインアップ。山田錦の「パンドミ食パン」が大人気

の小倉、こしあん、白あんの3種類に加えて、山田錦のあんぱん、三木あんぱんの5種類。そのほか、人気の生食パン「依織」に高級粒あんを練り込んだあん生食パンがある。あん生食パンは、当日はそのままきめ細かくしっとりとした食感を楽しみ、翌日は軽くトーストすると、また違った味わいに。一度食べたらリピーターになる人気の一品だ。

あんぱんは、昔からどこのパン屋さんにも必ずある素朴なパンではあ

るが、だからこそ、こだわりの見せどころも多い。そこから、シンプルながら手間暇かけて作る山田錦のあんぱんが誕生し、その進化系ともいえる三木あんぱんへと続いた。

あんぱんのほかにも種類豊富なラインアップ

100種類ものラインアップ、ほかにどんなパンがあるのかも気になるところだ。山田錦のパンドミ食パンを筆頭に、女性に人気の山田錦入



人気の生食シリーズ

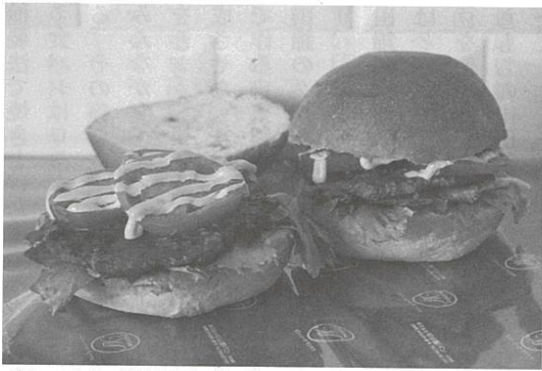


自信作「丹波篠山の黒豆デニッシュ食パン」。デニッシュ生地と黒豆の食感がマッチしている

り17穀糖質オフパンなど、こだわりのパンが揃う。そのほか、フランスパンやデニッシュパン、総菜パンなども種類が豊富だ。特に力を入れていて「試行錯誤を重ねて作り上げた自信作です」と松山社長が胸をはるのが、丹波篠山の黒豆デニッシュ食パン。山田錦を練り込んだ生地には、丹波篠山産の黒豆がぎっしり。トーストするとサクツとした食感が際立ち、ほんのりとした甘さの中に黒豆の香ばしさが広がる。

地域密着ならではの 地元食材へのこだわり

地元の食材にこだわり、三木産の山田錦酒米や丹波篠山産の黒豆をはじめ、三木で取れた野菜やお米など、地元の素材をふんだんに使ってパンを作る。自分たちで食べて美味しかった野菜を農家さんに持つてきてもらって販売もしている。また、「コラボというほど大げさではなく、地元の美味しいものを紹介したい」という思いで考案したのが、「ゴルフの後には必ず行く」という三木で



ボリュームたっぷりのハンバーガー



陳列しているパンは、ほとんどすべてが個別包装

有名な焼肉店の黒毛和牛と鹿児島豚、淡路の玉ネギを使ったハンバーガー。甘味のある淡路産の玉ネギが肉のうま味をさらに引き立てる。

三木で生まれ育ち、この地でパンを焼き続ける松山社長は、「地域密着というコンセプトは、食材を使うだけじゃなく、三木のいろいろなものを紹介して、三木市外の人に、三木のことを知ってもらおうこと」と話す。地元にしつかりと根を下ろし、「三木に行ったら松山のパンを買いたい」と思ってもらえるように毎日パンを焼いています」
(安田良子)

製餡メーカーに聞く ① 茜丸

昭和15年(1940年)創業の製餡メーカー、茜丸の茜太郎会長に話を聞いた。
<http://www.akanemaru.co.jp/>

私たちの会社は、大阪の名刹、四天王寺の隣にあり、あんこを主軸に、「茜丸五色どらやき」「みるく饅頭かぶきもん」等、和菓子も製造しています。

またあんこの使い方を提案すべく、あんレシピ.com (<http://www.anko-recipe.com/>)も運営しています。

あんこの使い方

ベーカリーの皆さんは、主にあんぱんなどに使っていると思いますが、実は幅広い利用法があります。

素材としての使い方

大福のように、生地等で包むのが一番ベーシックな使い方だと思いますが、生地に織り込んだり、練り込ん

だり、絞り出したり等、たくさんのアレンジが可能で、近年は「あんフラー」など工芸品のように美しいものも作られ、製あん業者としてもうれしい限りです。

お使いいただく業界も幅広くなくてきており、和菓子のみならず、パンやお菓子はもちろん、お料理にも使っていたりもしており、弊社ではラーメンスープの隠し味に採用いただいたりしているお得意先もあります。

季節ごとのお薦めあんこ

伝統的な小豆のあんこに加え、季節の果物や野菜を使ったあんこも多く生産されています。弊社の場合ですとハロウィン商戦で毎年「パン

プキンあん」の採用が増えています。また、「和スイーツ」という言葉があるように、和菓子・洋菓子業界の垣根が無くなってきており、あんこの活躍の場が増えています。

弊社の場合、重くなくあっさり食べられる「キャラメルミルクあん」や、乳アレルギーがある方も召し上がっていただける「チョコレートあん」等、従来は洋の素材だったものを使ったあんこも売り上げが増えています。

また弊社としては、スカイブルーの色目が鮮やかな「ラムネあん」や、フルーティーな味わいを大切にした「トマトあん」等、これまであんこにされなかった新しい素材を取り入れた「進化系あんこ」を開発し、新しい美味しさや使い方の提案に取り組んでいます。

さらに地域の特産品をあんこにする「ご当地あん」にも取り組んでおり、例えば、宇治、静岡茶、狭山茶、八女茶など、産地ごとの美味しさを引き出したお茶あんも開発しております。

(A)



茜太郎会長

せて多数の種類のあんを製造しており、定番製品のなかでも、製パン向けのあんを複数用意している。

小倉あんでは北海道産小豆を50%使用した「パン用小倉TBE-10」と100%使用の「パン用小倉TBE-10A」、そして北海道産小豆を100%使用し粒残りにこだわった「パン用小倉つぶ三昧」など。

製品の具体的な違いについて、場社長は使用原料や糖度、硬さなどで分けているという。

「例えば、あんばん用のあんこは、どら焼き用のあんこは糖度や硬さなども違います。どら焼きのあんこはどら焼きの皮に挟むので、柔らかく仕上げています」

そのほか製パン向けのあんこには、北海道産小豆100%使用のこしあん「パン用こしKBE-10A」などがラインアップ。さらに、ジャンルにとらわれず使用できる北海道産十勝産小豆を100%使用の「北の雫小倉あん」もあんばんに向いている。

同社の使用している小豆は北海道産の小豆、通称「ほつかいしょうず北海道小豆」が中心。特に新型コロナウイルス感染症が拡大する中で、国産小豆の需要がより



黄色い花を咲かせた小豆

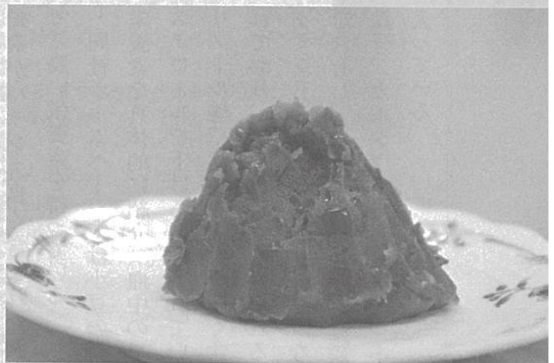
高まっていると的場社長は話す。

パンは冒険じゃあ

「和菓子に比べるとパンはいろいろな作戦が立てられて、冒険ができるジャンル」と的場社長が語るとおり、デニッシュにあんを入れ込むなど、新しい「あんばん」も出てきている。

パンの種類や形状が変われば求められるあんも同様に変わってくる。ベーカリー各社が取り組み、多様化していくあんばんについて、「嗜好品だからこそその独自性が出てきている」と的場社長は話す。

「菓子パンの中でも、あんこは特に嗜好性が強く、人によって好み



「北の雫小倉あん」

はつきり分かれやすいです。十人十色で、これがあんこ、という正解はなくて当たり前。正解がない分、リテイルベーカリーもホールセールも同じである必要はなく、それぞれの独自性で強みを発揮して作ることが必要だし、大切なのだと思います」

これからの「あん」作り

時代に対応したあん作りで消費者に愛され続けている的場製館所。時代と消費者に寄り添ったあん作りという方針は創業時から変わらない。

「世の中が変わっていくように、良いものは取り入れ、お客様に気に入ってもらえるあんを作っていきます」と的場社長は穏やかに話す。(一)



あんぱん進化系

製餡メーカーに聞く ②的場製餡所

ホームページ：<http://www.matoba-seian.co.jp/>

的場製餡所代表取締役 的場茂社長



的場茂社長

創業97年のあんこ作り

的場製餡所は大正13年に東京都中央区日本橋箱崎での個人経営からスタート。第二次世界大戦時の一時休業を経て、昭和25年に株式会社組織変更し、今日に至る。

千葉県松戸に構える工場の敷地には小豆の種が植えられたプランターが。取材時には美しい黄色い花を咲かせ、さやができていた。小豆はさ

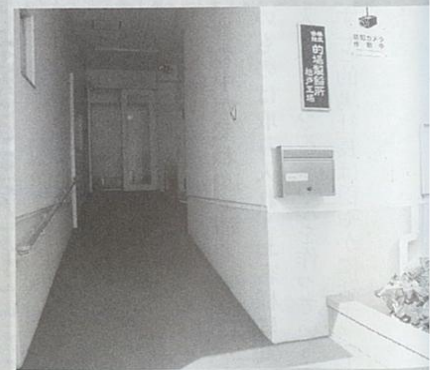
創業97年を迎える老舗製餡メーカー的場製餡所。小豆文化を傳承し続け、多様化に合わせた味の進化を遂げながら「あん」を作り続けている的場茂社長に話を聞いた。インタビュー冒頭、的場社長に好きなあんについて尋ねると「うちで作っているものはすべて好き」と笑顔で応えてくれた。

あんの持つ高い栄養素

あんは美味しいだけではなく、低カロリー、低脂肪、食物繊維の食品。その原料の代表格である小豆は、栄養素がバランス良く含まれた食品で、高い栄養素を持っている。

同社ホームページでは小豆の持つ栄養素を具体的に紹介。血中のコレステロールを下げるといわれているリノール酸やリノレン酸が多く含まれており、老化を防ぐといわれるビタミンEをはじめ、B1、B2、B6などを含有し、タンパク質、脂肪、繊維質、鉄分、カルシウムの恵みがたっぷり入っている。

やが成長し、花や葉が枯れ、さやの色が茶色になると間もなく収穫となる。



松戸工場の入り口

「まじば」の作る渾身の「あん」

創業以来、味、香り、色調、舌触りにこだわって作り上げるあんは生あん、小倉あん、こしあん、かのこが並ぶほか、さまざまなバラエティーを用意。さらに、お客一人ひとりの言葉に耳を傾け、要望に応えた特注の製餡を行っている。保存方法は製品ごとに異なるが、糖度が低いものは冷蔵保存だ。

「常温保存の商品も、あんは耐熱性が低いので、暑い場所に置くのはお薦めしません」と的場社長。

あんは大きく分けて、「生あん」と、砂糖入り「煉あん」の2種類。その製造工程も当然異なる。

生あんの工程は原料豆を洗穀し、煮る、製餡、水晒し、脱水、粉碎、包装、冷蔵、出荷であるのに対し、煉あんは色彩選別機（カラーセパレーター）にかけ、洗穀、煮熱、加糖、加熱・攪拌、充填、冷却後、金属探知機・X線異物検出機にかけて梱包出荷している。

パン用あんを複数種類用意

的場製餡所では用途や顧客に合わせた

せて多数の種類のあんを製造しており、定番製品のなかでも、製パン向けのあんを複数用意している。

小倉あんでは北海道産小豆を50%使用した「パン用小倉TBE-10」と100%使用の「パン用小倉TBE-10A」、そして北海道産小豆を100%使用し粒残りにこだわった「パン用小倉つぶ三昧」など。

製品の具体的な違いについて、市場社長は使用原料や糖度、硬さなどで分けているという。

「例えば、あんばん用のあんこと、どら焼き用のあんこは糖度や硬さなども違います。どら焼きのあんこはどら焼きの皮に挟むので、柔らかく仕上げています」

そのほか製パン向けのあんこには、北海道産小豆100%使用のこしあん「パン用こしKB-10A」などがラインアップ。さらに、ジャンルにとらわれず使用できる北海道産十勝産小豆を100%使用の「北の雫小倉あん」もあんばんに向いている。同社の使用している小豆は北海道産の小豆、通称「北海小豆」が中心。特に新型コロナウイルス感染症が拡大する中で、国産小豆の需要がより



黄色い花を咲かせた小豆

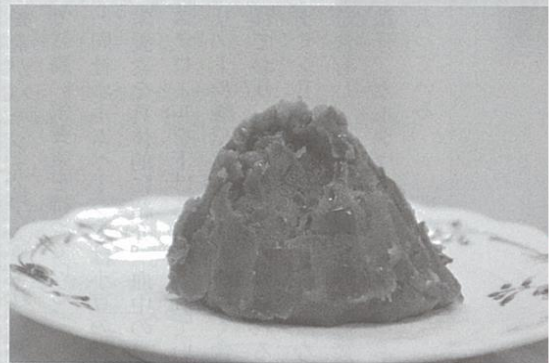
高まっていると市場社長は話す。

パンは冒険じゃあ

「和菓子に比べるとパンはいろいろな作戦が立てられて、冒険ができるジャンル」と市場社長が語るとおり、デニッシュにあんを入れ込むなど、新しい「あんばん」も出てきている。

パンの種類や形状が変われば求められるあんも同様に変わってくる。ベーカリー各社が取り組み、多様化していくあんばんについて、「嗜好品だからこそその独自性が出てきている」と市場社長は話す。

「菓子パンの中でも、あんこは特に嗜好性が強く、人によって好み



「北の雫小倉あん」

はつきり分かれやすいです。十人十色で、これがあんこ、という正解はなくて当たり前。正解がない分、リテイルベーカリーもホールセールも同じである必要はなく、それぞれの独自性で強みを発揮して作ることが必要だし、大切なのだと思います」

これからの「あん」作り

時代に対応したあん作りで消費者に愛され続けている市場製館所。時代と消費者に寄り添ったあん作りという方針は創業時から変わらない。

「世の中が変わっていくように、良いものは取り入れ、お客様に気に入ってもらえるあんを作っていきます」と市場社長は穏やかに話す。(I)