

わたしのこだわり

商品カルテ

2021年5月修正 東都生活協同組合 商品部

商品名	東都サラの白神ソフトフランス		
規格	1個		
本体価格	368 円	税込価格	397 円
製造者名	サラ秋田白神	製造地	東京都
熱量	1個当たり 819kcal	食塩相当量	1個当たり 3.1g
アレルギー表示	小麦	企画サイクル	隔週
保存方法	常温	賞味期間	お届け日含め3日

商品説明の
動画が見られます。



原材料名 小麦粉(小麦(北海道産))、砂糖、酵母、食塩

ブランドの約束

- ①国産原料優先使用
- ②食材の味を生かす
- ③商品情報の提供
- ④つくり手とのコミュニケーション
- ⑤組合員評価
- ⑥継続的な改善
- ⑦伝統的な製法

こだわりポイント 北海道津別町で栽培された小麦粉だけを使用したソフトフランスです。白神こだま酵母を使用してシンプルな素材のおいしさを最大限に引き出しました。必要な材料だけを使用する「引き算のパンづくり」というこだわりで焼き上げました。材料にはもちろん製造工程の機器や天板にも油脂は使用していません。

商品特徴

北海道津別産小麦粉と白神こだま酵母を使用。ふっくら焼き上げました。ショートニング・マーガリン不使用。

おすすめの食べ方

飽きの来ないシンプルな食事パン（リーンなパン）。一般的な細長いフランスパンと違い。生地を大きくずんぐりと成形（フナの葉をイメージ）することで、外はパリッと中心部はふんわりやわらかに焼き上げています。カットしてサンドイッチなどにもおすすめ！

東都生協との関わり

小麦の産地の北海道津別町は、東都生協の産直産地です。

開発エピソード

組合員の「ポストハーベスト農薬の心配がない国産小麦で作ったパンを供給してほしい」という声に応え、東都生協が国産小麦のパンを扱い始めたのは今から20年以上も前の1991年。東都サラの白神ソフトフランスは、世界自然遺産「白神山地」の清らかなフナ原生林から発見された白神こだま酵母、北海道産小麦など、選び抜いた素材でひとつひとつ丁寧に焼き上げています。

商品モニターのおすすめコメント

●顔の大きさをくらいあってびっくりしました。トーストしてバターと蜂蜜をつけていただいたらとても美味しいので是非試していただきたいと思います。
●薄くスライスしてトーストにするのがお勧めです。外はパリパリ、中はフワフワで香りもよく美味しく頂けます。普通のフランスパンより柔らかいので、カットしてもパンくずが少なく、簡単に切れます。
●トースターから漂う香りが違います！シンプルで飽きのこない大好きなパンです。

商品モニター試食評価

■おいしい評価 **99%**

- ・非常においしい 31%
- ・おいしい 59%
- ・どちらかといえばおいしい 8%
- ・どちらかといえばおいしくない 0%
- ・おいしくない 1%
- ・全くおいしくない 0%

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

■おすすめメニュー

①メニュー名：

白神フレンチトースト



【材料】

2人分

東都・サラの白神ソフトフランス 1/2個
卵 3個
牛乳(または豆乳) 180cc
砂糖 大さじ3
バニラエッセンス 適量
バター 適量

【作り方】

- ①ボウルに卵、牛乳(または豆乳)、砂糖、バニラエッセンスを入れてよく混ぜる。
- ②好きな大きさに切ったパンを①に浸し、1時間～1晩ほど冷蔵庫で寝かせる。
- ③フライパンにバターを入れて温めパンを入れて弱火で蓋をしてじっくり5分程焼く。
裏返して更に5分。
- ④お好みで蜂蜜などをかけて。

②メニュー名：

ソフトフランスのパンサラダ



【材料】

白神ソフトフランス(1/3個)
レタス2～3枚
プチトマト6個
好きな野菜 適量
くるみ(ロースト)20グラム
オリーブオイル&ハーブソルト(または好きなドレッシング)

【作り方】

- ①野菜を食べやすい大きさにカットする。
- ②パンは一口大にカットしてトースターでカリッと焼く
- ③器に野菜とパン、くるみを盛り付け
オリーブオイル&ハーブソルトまたはドレッシングをかけて出来上がり。