

～学校給食用米粉パンのできるまで～

本会の米粉パンは、米粉を56%、学校給食用小麦粉を30%、小麦由来グルテンを14%配合の原料を使用し、平成18年度から供給を開始して以来、もちもちとした食感と、小麦粉の軽さを生かした配合割合で大変御好評を頂いております。

原料米の調達には大変苦慮しておりましたが、平成22年1月より関係諸団体のご協力もあって、従来使用していた「弁済米（宮城県産ひとめぼれ）」から、『新規需要米（宮城県産まなむすめ）』へ原料米の変更を行い、より安定的に美味しい米粉パンを供給する体制が整いました。原料米変更にあたっては幾度となく試作を重ねて出来上がった、美味しい宮城のお米と小麦でできた米粉パンです。

計量



仕込（ミキシング）



フロアタイム(初期発酵)



分割



ベンチタイム(中間発酵)



成形



ホイロ(最終発酵)



焼成（ガスオープン）



放冷（クーリング）



包装

