

## パルブレッドパン激アツ討論会！〈オンライン企画〉

2021年11月24日、オンライン企画「こだわり酵母パン学習会&パルブレッドの方を交えてパン激アツ討論会！」を開催しました。

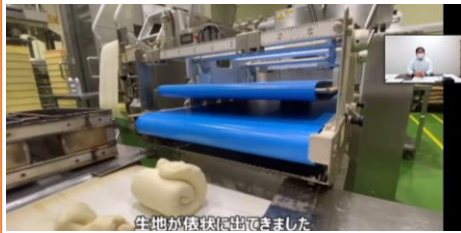


(株)パルブレッドの平田さんの生解説付きでのDVD工場見学を視聴。



「こだわり酵母パン」の一番のウリはやはり添加物なし、ということ。それ故に、イーストを使用すれば45分くらいで済む一次発酵が、11時間もかかります！そう…手間暇かけた、安全・安心なパンなのです。

機械で行う作業がほとんどですが、生地をこねたあと発酵させるためにケースに入れる作業などは手仕事。生き物でもあるパン生地をやさしく丁寧に扱って育てていました。



工場見学中也チャット機能で「おいしそう！」「あれは何ですか？」などおしゃべりもオンラインならではの！



「こだわり酵母パン」好きのみなさんからのコアな質問にも、その情熱に負けないくらいの熱い語りをパルブレッドの平田さんにいただきました。



パルブレッドへのリクエストで、食べたいと思うパンをイラストで描いてくれた参加者も！とてもお上手です！パルブレッドへの愛あふれるトークで時間がたりないくらい盛り上がりました。とても、楽しかったです！(C.F.)



全員で記念写真～！

## 中野センター長のつぶやき

新年あけましておめでとうございます。

横須賀センター長の中野大輔です。

旧年中は格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。本年もさらなる業務品質向上をめざし、職員一同より誠心誠意努力してまいります。本年もご愛顧のほどよろしくお願いたします。

パルシステムのおもちは食べられましたでしょうか？

『産直米の杵つき切りもち』はとてもおいしく、わが家は『産直小豆ゆであずき』といっしょにおしるこにして食べています。特にこの時期にはおすすめですので、よろしかったらぜひ、お試しください。

編集後記

エリアブログ

## 『まんまるのつぶやき』

に詳しく報告させていただいておりますので、お読みいただけると嬉しいです。「こだわり酵母パン」に詳しくなれます！

こちらの二次元コードからブログに行けます！

