



ブラウン  
サーブロールが  
できるまで



小麦粉、イースト、仕込み水などをこねて発酵させた後、塩、砂糖、油脂その他の材料を入れてこねる。



生地を塊を分割して1個分にします。



ベルトとネットの間を通り抜けるとロール状に!



発酵後の生地をベルトコンベアへ並べてオープンへ。



温度38℃、湿度85%で発酵させる。



生地の形をチェックする。不良なものは取り除きます。

こんなにおいしいパンがあるなんて驚きでした

よい焼き加減で、ブラウンサーブロールがめっちゃおいしかった

焼きたてアツアツがとてもおいしかった。これから購入しようと思います

石川東地域協議会 商品学習会参加者の感想より

## 家庭で焼きたての味を ～ブラウンサーブロール～

外はカリッと香ばしく、中はふんわりの焼きたてパンが、家庭のトースターで2分でできる。それが「**CO-00** ブラウンサーブロール」のファンが多い理由の一つです。生協の宅配でしか取り扱っていません。作っているのは、「めっちゃめっちゃ!ぶどうぱん」や「**CO-00** 熟仕込み食パン」を製造している異製粉です。



- 現在、**ブラウンサーブロール**は5種類あります
- プレーン**  
北海道産生クリームと無塩バターを使用し、くせがない味。
  - レーズン**  
価格変動の少ないトルコ産レーズンと、固形油脂の代わりにプルーンピューレを使用。外はさくっと、中はしっとり。
  - クルミ**  
カリフォルニア産ローズトクルミを使用。香ばしさが人気。
  - 抹茶あずき**  
宇治抹茶と北海道小豆を使用。抹茶の香りとほろ苦さに、小豆の甘さがアクセント。
  - さつまいも**  
瑞門金時の甘露煮をトッピング。

4月から「全粒粉入り」が新登場!  
小麦を丸ごと粉にした全粒粉を20%、小麦粉を80%使用し、健康に配慮しました。



### 待ち望まれた復活

実は一昨年の2月に工場で起きた火災のため、製造ラインが止まり、昨年11月ようやく再開しました。「あのときはご迷惑をおかけしました。心配してくださったコープいしかわの組合員の方から直接、「がんばってね」とお電話いただきました」と、最後に大塚事業本部長が感謝の気持ちを語りました。

と水と酵母をこねて4時間半かけて発酵させてから本こねするという中種法をとっています。「人の手と時間がかかりますが、食べるおいしさを作る楽しさを組合員のみならずお届けするため、日々製造しています」と語るのは製パン事業部の石井さんです。



製造中は慎重に、丁寧に  
ブラウンサーブロールは、家庭で焼いて仕上げる前提で作っているため通常のパンに比べて低温で焼き、中まで火を通して焼き色は付けない半焼成の状態でも焼き色は付けない半焼成の状態でも焼きます。製造工程では、生地がとても柔らかく、少しの衝撃で崩れてしまうので、人の手で慎重に丁寧に扱います。また、ふわふわ感を持続させるために、小麦粉

### 組合員のために生まれた商品

ブラウンサーブロールとは、食べるときに焼きたての「褐色(ブラウン)」になるように「提供(サーブ)」されるロールパンのこと。アメリカでは一般的な商品ですが、日本で製造されるようになったのは30年ほど前。当時アメリカ視察でブラウンサーブロールを知ったならコープの職員が「組合員に手軽に焼きたてパンを食べてほしい」と、異製粉に製造を依頼したので。異製粉は三輪そうめんの原料である小麦を製粉する会社として1877年(明治10年)に創業。1973年(昭和48年)にパン部門と手延べそうめん部門ができました。依頼を受けて、長い歴史の中で培った経験から、パン作りには高タンパクのカナダ産とアメリカ産の小麦が適していると判断。アメリカでは冷凍商品でしたが、冷蔵保管ができるようにし、子どもも完食できる大きさにするなど改良を重ねて2年後に商品が完成しました。今ではコープ商品として全国の生協で愛されています。

