

産地・メーカーを
たずねて

タカキベーカリー
(広島県)

石窯から生まれる幸せの香りを、 思いと共に食卓へお届け



ご家庭で手軽に味わえる、
ベーカリーのような
もっちり食感と香ばしさ。
焼きたての幸せを
食卓へ届けるための、
さまざまなこだわりを
お伝えします。

大きなパンを一度に大量に焼けるのは石窯だから。短時間で中まで焼けます。



石窯レーズン &
くみロール 4個
(次回12月3回)
538円(税込)

株式会社
タカキベーカリー
つくば工場工場長
畠田 幸生さん



石窯のある工場は岡山県浅口市、茨城県
つくば市、神奈川県秦野市の3つ。つく
ば工場は石窯パン専用工場。

食卓に幸せを運ぶパン、誕生

創業者の高木俊介さんは、戦地で
食べたイギリス食パンの味が忘れ
られず、1948年、戦後間もない
広島でパン屋を始めました。**ただ
空腹を満たすのでなく、食卓に幸
せを運ぶおいしいパンにしたい**
と強く願い、妻と2人の従業員と
共にスタート。配給の小麦粉から
丁寧にふすま(外皮)を取り除き、
手間を惜しまず真っ白なパンを作

り上げました。
1959年、デンマークを視察した
高木さんは、ホテルの朝食で食
べたデニッシュペストリーのおい
しさに感動。**「この味を再現してほ
しい」**と日本に電報を打ち、職人
は実物を見ないまま試作を始め、
数多くの失敗を重ねた末に日本で
初めてデニッシュ生地のパンを誕
生させました。

石窯が引き出す、 最高の「もちもち食感」

「パンは生地の水が多いほどおいしく
なります。水分の多い生地を焼き上げる
には、遠赤外線と豊富な熱で包むように
焼く必要があります」と語る、工場長の
畠田さん。タカキベーカリーの石窯パン
はヨーロッパの伝統的なベーカリーで用
いられる熱で焼く製法。熱したオイルで
下の石板と、凹凸のある天井を加熱し、
熱でパンを焼き上げます。石から出る豊
富な熱と遠赤外線効果で、中の水分が必
要以上に蒸発しません。その結果、**外は
カリッと香ばしく、中はしっとり、もっ
ちりとした、石窯パンならではの食感**が
生まれるのです。



↑水分をたっぷり含んだ生地。人の手に近い繊細な動きをする小型のミキサーでこねあげます。



↑シンプルな配合ですが、独自の発酵種で味や食感の違いを出しています。

↓とてもやわらかい生地にスパッとそぐようにクープを入れます。



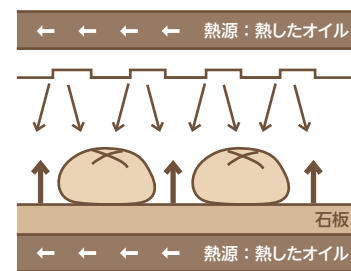
専用機械と職人技と「思い」で作るおいしさ

「石窯があるだけでは良いパンはできません。専用の機械と職人の技術が必要です」。小麦粉にたっぷり吸水させるため、温度調整をしながら小型の専用ミキサーで生地をこねます。分割・成型は生地が傷みやすい工程ですが、生地に負担をかけずに分割できる専用機を開発しました。これにより、生地を休ませる時間をとらずに成型することができます。成型の仕上げは人の目と手で、**火通りを良くするクープ(切れ目)を入れる作業も職人技**。「効率よりもおいしいパンが焼き上がることを最優先しています」。**おいしさのためにさまざまな研究を重ね、手間をいとわないタカキベーカリー**は創業者が大切にしたい思いを受け継いで、おいしいパンを焼いています。

→機械が導入される前は人が1日に2000個丸めていました。



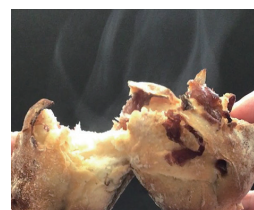
(column)



石窯は、冷ますのに1日、温めるのにも1日かかります。
12段ある石窯は、水分をたっぷり含んだ生地を入れても温度が下がることなく大量のパンを焼くことができます。
←上下からの熱でパンを焼き上げます。

そんな
ことまで

おいしい焼き方を教えてもらいました
タカキベーカリーさんに教えてもらった方法で
とらいあんぐる編集室が実際にやってみました。



詳しい焼き方は
3ページにも



↑YouTube