



焼きたて食パン工房春日 本店が「あまから手帖」2016年11月号、の「色とりどり食パン専門店」で紹介されました。
春日の食パンへのこだわりが余すところなく紹介されています。



魅惑の口どけ

型出ししたばかりの食パンを紙の上に置いて粗熱を取る。見る間に油分が染み広がっていく。「バターと脂肪分が高い生クリームをふんだんに使っています」と工場長の奥山誠さん。その合間にも途切れなく客が訪れ、早々に完売してしまった。

横浜と大阪でベーカリー&カフェを展開する『コスモ・ベーカリー』が、昨年8月にオープンさせた専門店。今まで培ってきたノウハウをつぎ込み、すこぶるリッチな食パンを完成させた。「喉ごし」と「口どけ」を重視し、使う小麦はカナダ産のハイクラス強力粉。試作を重ねてたどり着いた結論だと言うが、「何だ外国産か、と言われることも」あると奥山さんは苦笑する。

もう一つの生命線がバター。使用量が多いにもかかわらず、同じ産地でも季節により味が異なる上、昨今はバター不足。そこで、ドイツをはじめとする欧州産のバターを取り寄せ、国産とブレンドしてみたところ、フレッシュ感に加えて安定した風味

が得られた。「酪農が盛んなヨーロッパ産は多くが発酵タイプ。その独特の旨みが食パンの味に厚みを持たせてくれたのです」。イーストを極力減らし、長時間発酵させたクラムには、歯切れの良さとしなやかな弾力性がある。スーッと口どけた後に、豊潤な道筋を鼻腔に描く。トーストも良いが、当日はぜひそのまま。

1.5斤 580円



食パン春日

- 焼き上がり時間は、12:00、14:00、16:00の1日3回程度。
- 高温短時間で焼き上げるため、クラストは薄めで、柔らかい。
- 保水率が高いので、スライスするとトロ〜ンとなる。



大阪口吹田
食パン工房
春日日本店



●吹田市春日 4-1-8 ☎06・6310・7303
☎9:00～18:00 ㊟無休
㊟北大阪急行緑地公園駅から㊟15分
㊟2台 ㊟取置き可 ㊟不可 ※税込。

