

# 天然酵母、厳選小麦、安心安全なおいしいパン作り ～自分の子供に食べさせたいものをつくる～



## ■長時間熟成製法

PukuPukuの食パンは仕込みから焼きあがるまで3日間製法、一般的なパンの10倍以上の手間ひまをかけて作っています。低温長時間発酵により旨みを最大限に引き出し、また湯種を使用することで「もちもち」とした日本人好みの食感に仕上げました。翌日、翌々日も旨みがしっかり生きています。



## ～水素還元アルカリイオン水～

水道水に含まれる塩素や鉛などの不純物を除去するだけでなくその水を電気分解し、抗酸化性を持った水を生成する日本トリム社製の整水器を使用しています。水素を豊富に含んだ水は浸透性が高く食材本来の味を引き立て美味しく調理できます。



## ～太白ごま油～

精選された原料を焙煎せずに生のまま圧搾した純粋なごま油です。一般的な焙煎ごま油と違い、透明で独特の香りがしません。ごまの旨みが凝縮された奥深い風味が小麦の持ち味を引き出してくれます。世界のプロも認める有名ブランドの太白ごま油を使用しています。

## ■ホシノ天然酵母100%

酵母とは米と小麦で昔ながらの酒造り製法を用いて培養したもので、小麦粉の風味を損なうことなく、酵素によりアミノ酸形成された旨みを十分に引き出す自然の恵みそのままの天然酵母です。酵母で焼いたパンは天然酵母パンにありがちな「すっぱい」「固い」「独特の発酵香」などの「クセ」を抑えふっくらとして噛めば噛むほど美味しいのが特徴です。PukuPukuでは保存料やイーストフード等は一切使用しておりません。



毎日、銅鍋で炊き上げる絶品カスタードが大人気のクリームパンです！



ビタミンEが通常の5倍！青森県産の「育み卵」がひとつまるまる載った惣菜パン！



## ～沖縄の塩シママース～

「島の真塩」という意味のシママース。天日塩を沖縄の海水で溶解し、平釜でじっくりと時間をかけて煮ます。カルシウム・マグネシウム・カリウムなどを豊富に含有、パン作りに向いているお塩です。



開業以来、多くの保育施設でご愛用いただいているパン工房PukuPukuのパン。パンの日を心待ちにしているお子さんも多くいらっしゃるとお聞きしています。保存料等の添加物を入れない安心・安全なパンは、食育を奨励している保育施設にもぴったり。