

ケーキみたい♡ まるごと岩手産



1



2

1.生クリームの風味が口いっぱいに広がり、あんこの美味しさが余韻を残す「岩手まるごと生クリームあんパン(162円。正面と左)」。右は、このシリーズの季節商品「チョコあんパン(195円)」。奥は「花巻白金豚カレーパン(162円)」。花巻店のほか、盛岡にある上の橋店と津志田店でも入手可能。
2.スタッフの笑顔も店の魅力だ。



バウムクーヘン工房 ブルージュ プリュス 花巻店

岩手県花巻市星が丘1-28-4
TEL 0198-23-0480
営業時間 / 9:00~20:00
定休日 / 無休
<http://www.bruggeprius.jp/>

「岩手まるごと生クリームあんパン」のパン生地は、石臼を使った自家製粉の南部小麦。ルヴァンリキッド(液体天然酵母)で長時間低温発酵させるため、香りが良く、焼き上がりはしっとり。軽米町産の小豆を使った自家製あんこは、バニラを利かせて、甘さは控えめ。生クリームは、奥中山近郊産。日本では珍しい低温殺菌で、風味と口溶けの良さが特徴だ。地元だからこそ、味わえる生クリームだという。

このパンを生み出したのは、オーナリーシェフの高橋大さん。東京で修業後、平成20年(2008)、岩手に戻り、「県産食材が放つ、大地の恵みを食して欲しい」と取り組んだ。季節ごとのパーティーにもあり、来店するのが楽しみになる。