

## 「水車挽き小麦粉」使用のパンを発売……フェテ・ド・パン

合志市特産品地域ブランド推進協議会加盟の3事業者が協力

合志市幾久富のパン店フェテ・ド・パンは8月1日、「水車挽き小麦粉」使用のパン2種類を発売しました。

商品名は「桑の実ブレッド」と「桑の葉茶ブレッド」。材料の小麦は、九州沖縄農業研究センターが開発した小麦「ミナミノカオリ」を合志市の農家・福嶋求仁子さんが生産し、福嶋さんは「水車挽き」という製粉方法で商品化。合志市が郷土の特産品として推奨する「合志ブランド認証品」になっています。

また、パンには同ブランド認証品で、(株)峯樹木園(合志市野々島)の桑の実ジュースと桑の葉茶パウダーを使用。パンの形は食パンタイプで断面はきれいなうずまき状になっています。価格はそれぞれ1本630円、ハーフ315円。

同店は合志市が認定する「合志のうまかもん店」の登録第1号店で、地産の食材を使った商品開発に取り組んでいます。



合志市産の水車挽き小麦粉や桑の実ジュース、桑の葉茶パウダーなどから製造。パン職人の野本安代さん



パンの断面はうずまき状(写真は桑の実ブレッド)。桑の実ブレッドは赤紫色の生地にブルーベリーが、桑の葉茶ブレッドは黄緑色の生地に小納言小豆入り