

昔々…それは約10年前

職人藤田は明太子を生かせるパンを求めて三千里。大陸(九州)を横断。

プロローグ

で 佐賀県のお舗パン屋さんを発見!

むーらんるーじゅ様との運命の出会いを果たす。運命は意外と近い場所(お隣の県)にあった…。

そして 始まるむーらんるーじゅ様の苦悩

島本のがまま…いや、こだわりの強さに頭を抱える。粉が…パテが…形が…とにかく色々な知られざる苦勞があった。

しかし 生み出された最高傑作!

むーらんるーじゅ様の黄金の手から繰り出された細長くて美味しいアイツ。

粉 冷凍に耐える  
引き強い  
特別配合

パテ 明太子とバター  
の配合にこだわり

形 一本ずつ作り  
丁寧な仕上げ

とくに  
こだわった所!!

外はカリカリ、中はふわふわを  
保つには、作ってすぐ冷凍する!  
フランスパンにも鮮度が命!

大きさ 細すぎず  
長すぎず

明太子のタロは  
明太子フランスパン!



しかし まだまだ終わらない戦いが  
ここにはある

「一つ一つが手づくりなので、なかなかパンを均一にできない。発酵度合いとの戦いです」とパン職人様は苦笑い。

※島本の明太子フランスパンは5本セット。できるだけ同じサイズになるように職人藤田がお願いしているんです…。

むーらんるーじゅ様  
からメッセージ

ベーカリーはもちろんパンのイートイン、隣店舗にはカフェ、またその横にはパン(食べ放題あり!!)やパスタが食べられるレストランを併設しております。ぜひ遊びに来る感覚で来て欲しいです。



県外の誰もたくさん! お気に入りのスポットみつけた!

パン屋さんが  
すすめる  
美味しい焼き方

1 室温で自然解凍...  
約60分ほど

2 ココがポイント  
霧吹きも  
かける!

3 トースターで  
2~3分焼くだけで完成!

明太子フランスパンは  
お酒のお供にも!



検証!! このフランスパン、どんなワインに合うのか試してみました!

チリの白、カリフォルニアの赤…そして、フランスパンの聖地ボルドーのロゼなど試してみました! 結果、どれも合うのよねえ…と至福の時。

ん? かつつけて楽しんでるだけという声が…ちよ、ちよっと待って下さい!

これも仕事なんです! …外野の声はともかく、一番のオススメはチリの白★「いやいや、●●もオススメよ!」という情報をお持ちの方は是非ご一報を!! (by のん兵衛の鷹の爪新聞編集部)

探し求めた  
黄金の手!!

工場長が

島本 たかのつめしんぶん  
鷹の爪新聞

2016年夏45号



株式会社島本食品

〒811-0290  
福岡県糟屋郡新宮町夜121119番1号  
Tel. 092-963-3333 Fax. 092-962-1730

www.simamoto.co.jp  
info@simamoto.co.jp

