

幻の小麦 北海道下川町産ハルユタカ × おいしいもの とつかブランド 期間限定 おいしいパンができました

平成 23 年 8 月に北海道下川町・戸塚区川上地区・戸塚区の三者で友好協定を締結しています。この友好関係を生かし、下川町の素材を活用した戸塚区の魅力となる新たな製品の開発を目指し、友好協定のメンバーを中心に検討会を立ち上げ、検討を進めてきました。

「おいしいもの とつかブランド」に商品が認定されている店舗に御協力いただき、下川町の特産品である小麦ハルユタカを使用したパンが完成しました。

各店舗で試作を重ね、小麦の特徴を生かしたバラエティーに富んだ商品が揃いました。

●販売時期 平成 29 年 3 月 22 日(水)から 4 月 5 日(水)まで

バゲット マジシェンヌ



下川あんぱん

1 個 200 円 (税込)

独自の製法で、ハルユタカの特徴である、もちり感、ソフト感を出しました。おいしいもの とつかブランドの和菓子屋「風月」の小倉餡を使用しています。

パン工房おばなし



下川リュスティック

プレーン 1 個 173 円 (税込)
チョコチップ 1 個 227 円 (税込)

小麦粉に多めの水、淡路島の藻塩、モルトのみを加えたシンプルな生地を天然酵母でじっくりと時間をかけて発酵させ、ハルユタカが持つ優しい甘みと旨みを噛みしめて頂けるパンにしました。

ぷち らぱん



麴食パン

麴を使ったモチモチの食感、甘い香りのパンです。

1 斤 350 円 (税込)

ポテトピザ トマトピザ

パン生地と素材の美味しさを
楽しめます。



各 1 個 310 円 (税込)



麴コッペパン

そのまま食べても。アレンジしても。

1 個 150 円 (税込)

小麦 ハルユタカについて ハルユタカは、北海道内だけで生産されており、江別市、滝川市、下川町の 3 地域が主な産地です。希少価値が高く、幻の小麦とも呼ばれています。国産小麦の中でもタンパク質が多く、製パン向きの品種です。ハルユタカを使ったパンは、しっとり感、もちり感が特徴で、噛むと小麦の味や甘みを味わうことができます。また、焼いた時の香りは格別です。



※おいしいもの とつかブランドとは

お土産にしたり、家族や友人と一緒に食べに行ったり、戸塚には思わず誰かにおすすめしたくなる「おいしいもの」がたくさんあります。平成 26 年度に区民の皆様に募集し、その中からみなさんに選ばれた「おいしいもの とつかブランド」が全 28 品あります。

店舗について、詳細はこちらから <http://www.city.yokohama.lg.jp/totsuka/brand/>

お問合せ先

戸塚区区政推進課長

寒河江 周一

Tel:045-866-8320