2013年10月15日（火曜日）発売の
パン語辞典に
パンの缶詰が掲載されました。

かんづめ【缶詰】

缶詰に入った保存性の高いパン。「生もの」である通常のパンに比べて、保存期間が1年以上持つものが多く災害時の備蓄用にも役に立っています。缶を開けるとふわふわのやわらかいパンが顔を出します。スペースシャトルの食事としても使用されました。

問 (株)アキモト
お客様相談室
☎0287-65-3352

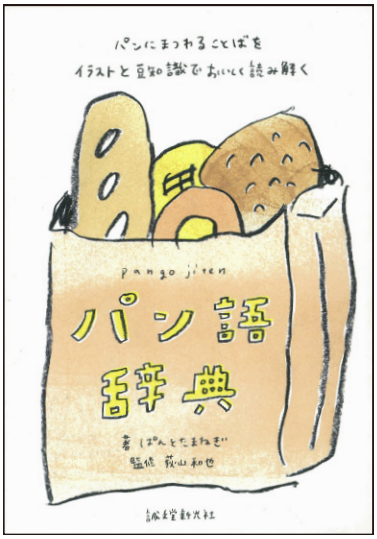
56 ガレット・デ・ロワ→かんぱん

ガレット・デ・ロワ【galette des rois】
"王様のお菓子"という意味のフランスの伝統菓子。新年が明けると、ケーキ屋さんやパン屋さんで一斉に売り出されます。公現祭の日（1月6日）に、友人や家族でこのお菓子を切り分けて食べ、フェーブという小さな陶器の人形が当たった人がこの日の王様。みんなから祝福され、1年間その幸運が続くといわれています。

カレリアンピーラッカ【karjalan piirakka】
フィンランドの東部、カレリア地方で生まれたパン。ピーラッカとは、"包んだ"という意味。無発酵のライ麦生地に、リーシプロというミルク粥を包んで蒸気をかけて焼きます。お粥の部分は他の具材になることも。フィンランドのパン専門店、『キートス』（京都）ではじめてお目にかかり、ヌワ！　なんだこの形は、と思ったのを覚えています。いつかフィンランドで食べたいものです。

かんづめ【缶詰】
缶詰に入った保存性の高いパン。「生もの」である通常のパンに比べて、保存期間が1年以上持つものが多く災害時の備蓄用にも役に立っています。缶を開けるとふわふわのやわらかいパンが顔を出します。スペースシャトルの食事としても使用されました。
問 (株)アキモト
お客様相談室
☎0287-65-3352

カンパーニュ【pain de campagne】
フランス語で"田舎パン"の意味。農家でのパン作りを忠実に守って作られたパンのことです。天然酵母を使いゆっくり時間をかけて発酵させます。日持ちするパンで黒ずんだ茶色をしており眺めているとおおらかな気分になれるパン。画家のダリが好んだともいわれています。

かんぱん【乾パン】
水分を少なくして固く焼き上げた、保存性を高めたビスケット。文字面が似ている堅パン（→P50）よりも柔らかくて食べやすいです。缶詰に入っているものには、糖分を補う目的で水砂糖も一緒に入っています。
問 三立製菓株式会社
☎053-453-3111（代表）
こんがり香ばしいごま風味。おやつとしてはもちろん、備蓄用としても役立ちます。

CURRY PAN MANGA　ちょっとブレイク　57 カレーパンまんが