

「栃木げんこつパン」

パン・アキモト(那須塩原)

生地にはさみを入れ、こぶしの形を表現した。モチモチとした食感と、口の中に広がるほのかな甘み。「昔懐かしい素朴な味わいです」。生みの親で、営業部二課の大賀みどり係長は説明する。

定番商品の「那須げんこつパン」を、「地産地消で作ろう」と開発した。県産小麦粉「ゆめかおり」「タマイズミ」をブレンドし、県産牛乳を混ぜて焼き上げて

アキモト探訪



いる。2009年8月、証を受けた。パン類では初めて栃木県特別表示認証食品(EMマーク食品)の認証を受けた。すべて職人の手作り。時間を掛けて成型、発酵させ、特別製法で

モチモチ感とほのかな甘み

焼いている。3種類で「プレーン」が5個入り550円(税込み)。生地にみそ、ごまを練り込んだ「みそ」「ごま」が同580円(同)。FKD宇都宮店などで販売している。

口コミで評判が広まり、同社の主力商品となった。「野菜を入れた健康志向のパンも考えている。地元で愛される商品になってほしい」と期待する。

本社

那須塩原市東小屋295の4

連絡先

☎0287・65・3351