



【名古屋市 Meist

マルチピュア愛用のお店紹介

きぬまs Backstube)

**安心・安全なパンを提供する
マイスターの資格を持ったパン**

名古屋市内を走る地下鉄東山線「星ヶ丘」駅から徒歩五分のところにあるパン工房を訪ねた。ビルの1階にあり、木を基調とした可愛らしい外観が印象的。窓が大きく明るい店内には、おいしそうなパン達がズラリと並ぶ。店名の「マイスター・ズ・バックシュトゥーベ」とはドイツ語でマイスターのパン工房を意味し、その工房チーフ（製パン・製菓マイスター）が柿沼 理さん。こだわりを持ったパン工房として愛されている。

ここではすべてのパン
と焼き菓子を石窯で焼く。
石窯で焼いたパンの魅
力は、その芳醇な香り、風味、パリッ
とした外皮としつとりとした内層
とのバランスの良さ、口溶けの良さ
にあると言う。石窯でなければ引き
出せない味わいだ。もちろん扱う材料
も吟味している。国内産小麦だけを使用。
小麦の粉を石臼で毎日挽いて作る全粒粉
には、ビタミン、ミネラルなどの大切な栄
養分が含まれている。天然酵母も自家製
を使う。天然酵母とは野菜、果物、穀物の
皮などに付着
している酵母



石窯でパンを焼く 柿沼さん

た水が欲しかった。」とマルチピュアを厳選した理由を教えてくれた。「安心・安全でおいしいパン」作りにこだわる柿沼さんは、なんどドイツの「マイスター」の資格を取得している。ドイツでの約十年間の修業で身につけた知識と技術を活かして、独自のパンを焼き上げているのだ。ドイツでは、見習いとして、職人として、働き学び厳しい修行を重ねたのちに、国家試験に合格してマイスターの称号を取得した。若き実力派の柿沼さんのパンは、アトピー、アレルギー治療食や妊婦の方にも安心して召し上がつていただけると好評。「おいしさは、安心・安全が大切です。」との言葉が心に残った。



学物質を取り除い

A map showing the location of Meister Kakunuma Backstube. The map features a green road labeled '東山通り' (Higashiyama Street) running horizontally. A red star marks the entrance to the building. To the left is a bus stop for '千種スポーツセンター' (Chitose Sports Center) and '千種図書館' (Chitose Library). To the right is a bus terminal for '星ヶ丘バスターミナル' (Hoshikohji Bus Terminal) and a store 'ヤマダ電気' (Yamada Denki). The underground station '地下鉄東山線' (Tōyama Line) is also indicated. A vertical sign on the right side of the street reads '至名古屋インター' (To Nagoya Interchange) and '星ヶ丘テラス' (Hoshikohji Terrace). A vertical sign on the left side reads '至東山公園' (To Tōyama Park).

Meister かきぬま s Backstube
<http://www.meisters-backstube.com>
名古屋市千種区星ヶ丘山手113
TEL&FAX.052-781-3353
【営業時間】平日・土曜 10:00~19:00
日曜・祭日 10:00~18:00
【定休日】木曜日
【交通】地下鉄東山線「星ヶ丘」2番出口より徒歩5分