

マルチピュア愛用のお店紹介

〔名古屋市 Meister かきぬま 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工房。

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

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。ビルの一階にあり、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、おいしそうなおパン達がズラリと並び。店名の「マイスターズバックシュトウベ」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。こだわりの持ったパン工房として愛されている。

おいしい香りと風味、

すべてのパンは石窯で焼く。

力は、その芳醇な香り、風味、パリッとした外皮としっ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菌のことで、これを適切な温度で管理をして丹念に育てたものがパンを膨らませる力になる。その他平飼卵、粗糖、自然塩、オーガニックフルーツ、野菜など安全で自然なものにこだわられる。だからこそ、水にはマルチピュアを選んだ、と柿沼さんは語る。「パン作りで水は、大切な位置にある。おいしさの基本である安全な水こそが必要だった。不純物や化

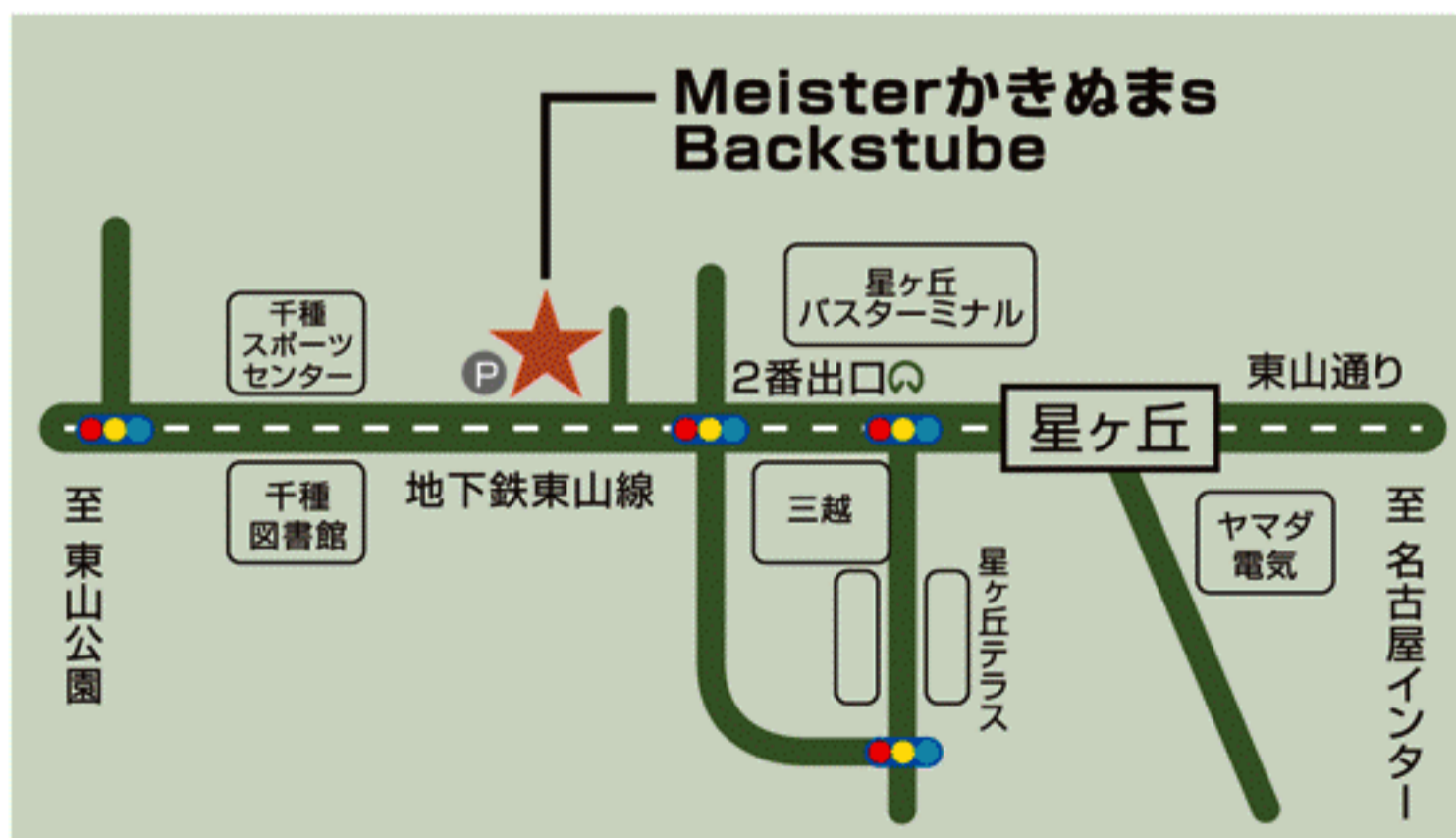


学物質を取り除いた水が欲しかった。」とマルチピュアを厳選した理由を教えてください。「安心・安全でおいしいパン」作りこだわる柿沼さんは、なんとドイツの「マイスター」の資格を取得している。ドイツでの約十年間の修業で身につけた知識と技術を活かして、独自のパンを焼き上げているのだ。ドイツでは、見習いとして、職人として、働き学び厳しい修行を重ねたのちに、国家試験に合格してマイスターの称号を取得した。若き実力派の柿沼さんのパンは、アトピー、アレルギー治療食や妊婦の方にも安心して召し上がっていただけるという好評。「おいしさは、安心・安全が大切です。」との言葉が心に残った。



石窯でパンを焼く
柿沼さん

からこそ、水にはマルチピュアを選んだ、と柿沼さんは語る。「パン作りで水は、大切な位置にある。おいしさの基本である安全な水こそが必要だった。不純物や化



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