

## 「高校生の発想力で老舗の味に革命を起こす！」

【2021全国和菓子甲子園優勝】神戸第一高等学校 × 【140余年の和菓子老舗】  
本高砂屋 × 【食パン一筋30年】パン工房小麦庵  
三者共同開発で生まれた奇跡のパン 天然酵母「極」あん食パンがついに完成



2021全国和菓子甲子園優勝



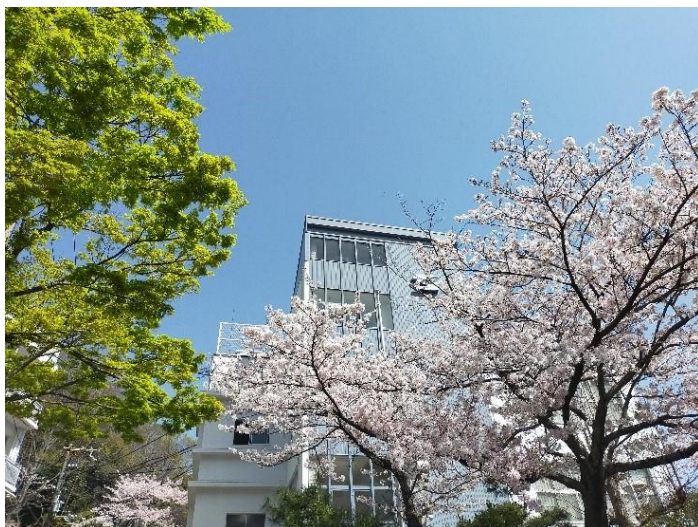
創業140余年 神戸元町の老舗和菓子店



食パン一筋30年 神戸の食パンパカ

### 未来のブーランジェやパティシエを、 老舗パン店小麦庵が全面バックアップ！

手作りのベーカリー2店舗を展開する株式会社小麦庵(本社：兵庫県神戸市、代表：柏木 雅彦)は、産学連携の取り組みとして『コロナ禍で増えたおうち時間に楽しむ食パンの共同開発』を神戸第一高等学校(学校法人スバルが丘学園)パティシエ・ブーランジェコースの生徒たちと行った。



神戸第一高校は、県下でも希少なブーランジェーパティスリー（パン職人、菓子職人）コースを有する高であり、2021年の「全国和菓子甲子園」で全国優勝の栄冠に輝いた実力校でもある。

今回の共同開発発起人であるパン工房小麦庵にも、神戸第一高校ブーランジェコースの卒業生が活躍しており、そのご縁から今回の共同開発が始まった。

「コロナ禍で増えた家族全員のおうち時間を、食パンで幸せ満ち足りた時間にしてもらいたい」という想いでミーティングが7月から開始し、様々な意見を出し合い試作を重ねる事となった。

## 【140年の伝統を持つ本高砂屋の粒あん】



今回の高校生との共同開発には、もうひとり立役者がいる。

それが創業140余年の神戸元町の老舗和菓子店「高砂きんつば」「高砂金銅鑪」を展開する本高砂屋だ。

高砂屋の粒あんは北海道十勝の厳選した小豆の風味をしつ

かり感じられる、創業から熟練の職人たちによって受け継がれた家傳の製法による伝承の味。

これまでは自社販売のみで提供してきたこの粒あんを、今回小麦庵の食パンに特別に使わせてもらえる事が決まったことが共同開発の第一歩だった。

### 【高校生の自由な発想を取り入れて今までにない食パンを】

伝統の粒あんを使うなら特別なパンにしたい。

そう考えて声をかけたのがさきほど紹介した『神戸第一高校』だった。

『老舗の伝統』に『高校生の自由な発想力』が加わると、どんなパンが生まれるのだろうか？

高校生に本高砂屋の粒あんと合わせる事を伝えたとき、最初に高校生たちの頭に浮かんだのが餡と相性のいい『抹茶』との組み合わせだった。

しかし抹茶では普通過ぎて面白くない！との高校生らしい発想から数多くのアイデアが生まれ、試作を繰り返して、最終的に『玉露』を小麦庵の「天然酵母おいしい食パン」の生地に練り込むことに決定した。

一見すると抹茶に近い玉露だが、抹茶に比べ粒子が荒くなかなか生地になじまい玉露に四苦八苦。

試行錯誤の末、和菓子感覚の食パンに仕上がった。

抹茶とは違う玉露の変わった風味と、食パンのもちもちした食感に、伝統の粒あんが加わり、甘みと玉露の苦味がバランス良く調和された天然酵母「極」あん食パン。

『老舗と伝統』『高校生の発想』が一つになった奇跡のパンの完成に高校生たちも大喜び。

この3者共同開発の食パンはいよいよ10月14日に小麦庵にて予約受付を開始する。



### ■ サービス概要

天然酵母「極」あん食パン 1本1500円(税込)

※完全予約制・・・特別な製法のため1日10本限定。  
予約からお渡しまで3日間いただきます。



## 株式会社小麦庵は2店舗営業

- ・パン工房小麦庵（垂水駅前）
- ・食パン工房小麦庵（神戸元町）

代表の柏木雅彦は、パン職人歴約 30 年のベテラン。

特に食パンの研究開発にこだわりを持ち、毎日焼き上げる 12 種類以上の食パンは大人気。

開発したオリジナルレシピはなんと 100 種類以上！自他共に認める「食パンバカ」である。

“おうち時間を少しでも楽しく過ごして頂きたい”“若い才能を応援したい”そんな思いから未来の職人である学生の若き自由な発想力と小麦庵の技術を掛け合わせて天然酵母「極」あん食パンを作りあげた。

### ■問い合わせ先

会社名：株式会社小麦庵

所在地：兵庫県神戸市須磨区多井畑東町 11-16

代表者：柏木雅彦

携帯：(090) 5131-4972

mail：[komugian@jcom.zaq.ne.jp](mailto:komugian@jcom.zaq.ne.jp)

HP パン工房小麦庵（垂水駅前）：[https://peraichi.com/landing\\_pages/view/komugian](https://peraichi.com/landing_pages/view/komugian)

食パン工房小麦庵（神戸元町）：[https://peraichi.com/landing\\_pages/view/komugian01](https://peraichi.com/landing_pages/view/komugian01)

### ■神戸第一高等学校（学校法人スバルが丘学園）

住所：神戸市中央区葺合町寺ヶ谷 1 番地

TEL：(078) 242-4811

HP：<http://kobedai1.ed.jp/>

### ■店舗詳細

●店舗名：パン工房小麦庵（垂水駅前）

住所：兵庫県神戸市垂水区神田町 4-26

TEL：(078) 708-7774

定休日：日曜日

●店舗名：食パン工房小麦庵（神戸元町）

住所：兵庫県神戸市中央区元町通 1 丁目 7-2

TEL：(078) 392-5568

定休日：水曜日