

**構想4年。“五つ星兵庫”2年連続受賞「小麦庵®」の食パン「玉ねぎブレッド」が現在販売中
廃棄予定淡路島玉ねぎを小麦に対して40%の割合で配合
“地産地消” “食品ロス低減(SDGs)”をおいしく実現！**

「朝が待ち遠しくなる食パンたち」をコンセプトに12種類の食パンを焼きあげる「食パン工房小麦庵®（神戸元町）」（株式会社小麦庵 / 代表：柏木雅彦）は現在、長年研究した「玉ねぎブレッド」を販売しています。使用するのは廃棄予定の淡路島産タマネギ。地産地消の推進、食品ロスの低減(SDGs)への貢献を“おいしく”実現します



【淡路島玉ねぎブレッド】



【サラダにアレンジ】

■ 特徴

甘く、旨味が強いことで有名な淡路島産のタマネギは、一般的なタマネギの糖度が約5度であるのに対し約10度と2倍もの高糖度を誇ります（JA全農兵庫の調査による）

利用するタマネギは、瀬戸内海の海水を散布し、農薬の使用量を75%も削減した兵庫県推奨ブランド。玉ねぎ契約農家、志智たまねぎさん（代表：志智雅也さん）作。

小麦庵®では廃棄される規格外のタマネギを志智たまねぎさんから仕入れ、小麦粉に対し40%もの割合で贅沢に配合しパンを焼き上げています。

食品業界に長く携わる者として「美味しいだけでなく、体によいものを」そして「地元兵庫県の地産地消と食品ロスの低減に貢献したい」という強い想いを実現したのが、この玉ねぎブレッドです。

■ 開発の背景

小麦庵®の柏木は食パン一筋28年。他で見られない食パンを焼きあげたいこだわりから、これまでに100種以上の食パンを焼き上げてきました。そんな柏木が長年注目し続けてきたのが淡路島のタマネギ。

タマネギといえば淡路島。兵庫県に店を構える小麦庵®としては、淡路島産のタマネギをふんだんに使った食パンをぜひ焼き上げて店頭に並べたい。

しかし、玉ねぎブレッド完成までの道のりは予想より遥かに難しいものでした。

玉ねぎは水分が非常に多いうえ、個体差や季節差も大きい野菜。そのため仕込むたびにタマネギの状態を見極め、仕込み水の量を微調整する必要性がありました。

さらに柏木を大きく悩ませたのが、食パン生地の発酵に影響を与えてしまう玉ねぎの酵素。

厄介なことにこの酵素も時期や個体で大きく性質や量が変わってしまうため、仕込み・発酵・熟成には細心の微調整が必要でした。

毎日変化する玉ねぎとパン生地の微調整を行い、試作に試作を重ねて完成したのが、玉ねぎを小麦粉に対して40%もの割合で贅沢に配合した「玉ねぎブレッド」でした。

食パン歴28年で得た勘と経験がなければ焼き上げられなかった。パン職人技術の集大成です。

「玉ねぎブレッド」は、タマネギの甘味と旨味がパン生地全体にしみ込むよう丁寧に仕込み、さらに絶妙に配合されたブラックペッパーがタマネギの甘味をより引き立てる、朝食だけでなく夜にもオススメな大人好みのパンに仕上がっています。

そのままでもおいしいですが、軽くトーストしオリーブオイルをかけていただくと更に香り豊かになり上質なおいしさが味わえますので、ぜひお試しください。

お客様からも「食パンとは思えないほど玉ねぎの甘味を強く感じられておいしい」と大好評です。朝ごはんはもちろん、ぜひとも夕食の食卓にも並べておたのしみください。

■ 商品コンセプト

- ・食品ロスの低減：通常は廃棄される規格外の玉ねぎを仕入れ、食品ロスの軽減に繋がっています。
- ・健康への配慮：農薬使用を75%も削減した兵庫県推奨ブランド玉ねぎを使用しています。
- ・地産地消：地元淡路島産の玉ねぎを使用しています。
- ・食育：パンに練り込むことで、タマネギの苦手なお子さんにも抵抗なく召し上がっていただけます

■ 商品概要

商品名：玉ねぎブレッド

価格：1本 700円(税込)

販売店：食パン工房 小麦庵® 神戸元町店（垂水店では販売しておりません）

※淡路タマネギは通常のタマネギより長い時間をかけて育てられ、さらに冷蔵庫で3か月寝かせてから出荷されます。そのため、通年潤沢に在庫があるわけではありません。入手困難な場合は販売を休止する可能性があります。

■ 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

HP：<https://komugian.co.jp/>

■ 店舗詳細

●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