

【そばパン】

材料	分量	単位
強力粉	1,700	グラム
甘皮粉	600	グラム
イースト	40	グラム
はちみつ	280	グラム
塩	40	グラム
バター	100	グラム
水	1,200	グラム
温度/時間		
L		H
5分		1分



会津大学短期大学の小林です。

お世話になっております。

先日は、そば粉のパンをいただき誠にありがとうございました。
私はすぐに試食させていただき、また、ゼミ生8名は昨日試食しました。
大変恐縮ですが、感想をお伝えいたします。
よろしく願いいたします。

○小林より

そばの香り、風味が強く、甘みも適度にあって食べやすく美味しかったです。
中に「あん」を入れてもそばの風味を消さずに美味しく食べられるかなと思いました。
少量でも満足感を得られました。

○学生より

- ・味にクセがないから、食卓の中で何にでも合うパンだと思います。
- ・もう少しバター味があると好みです。
- ・そば粉の風味がよく、食欲をそそり健康的だと思います。
- ・そばの味がして美味しい。
- ・パンの断面の色が良い。どんな料理にも合いそう。
- ・スープに浸して食べるとより美味しそう（2名）。
- ・ほんのり甘みがあり、しっとりしていて美味しい（2名）。
- ・ずっしり感があり、お腹がすいている時でも十分満足できそうに感じました（2名）。
- ・シンプルな味で美味しい、香りが良い。
- ・見た目より柔らかく、食べ応えのあるパンだと感じた。
- ・子供でも食べやすそう。
- ・ジャムをつけて食べたい（2名）。

==== ☆====

公立大学法人会津大学短期大学部
食物栄養学科 小林 未希

〒965-8570

会津若松市一箕町八幡字門田 1-1

TEL / FAX : 0242-37-2417

e-mail : mikikoba@jc.u-aizu.ac.jp

==== ☆====

2020.12.09