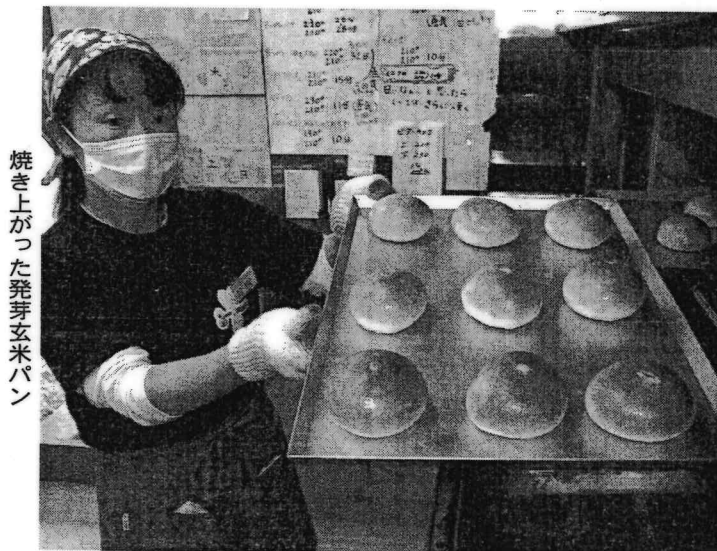


東信ジャーナル

(株)東信ジャーナル社 発行人 井出正義 日、月と祝日の翌日は休み
TEL 0268-23-6632 (3連休にならない発行)
FAX 0268-26-1403 購読料/1ヵ月980円
発行所 〒386-0005 長野県上田市古里2256-7

発芽玄米20%のパン きょう発売

まるこ福祉会が丸子物産館「花風里」で



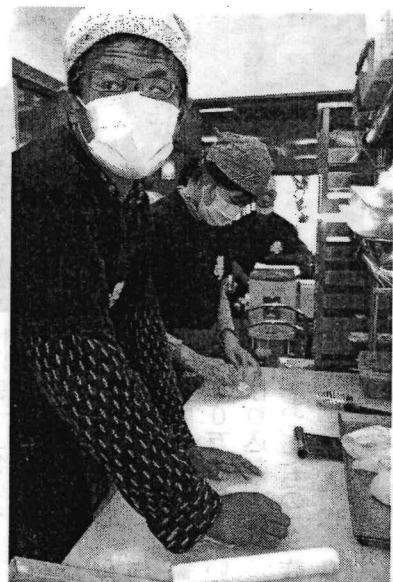
焼き上がった発芽玄米パン

ファンケル発芽玄米社 発芽玄米入りうどんも

発売する保存料を使わない安心安全な発芽玄米パンは、低力ロリで良質なタンパク質やギンヤバなどを含み栄養価が高いのが特徴。もちもちとした食感で、かみしめると甘みが口の中に広がる。今回は米粉を使ったパンに合う限定の「クルミだれパン」(200円)も発売する。そのほかの「ねぎみそパン」「巨峰ジャムパン」などは150円、ベীগールパンなどは100円。割引販売も行う。

同館では同法人の運営する障がい福祉サービス事業所の利用者と職員が共同でパンを作り販売してきた。今回、新たなパンを販売するのは、作業を行っている障害者の賃金の向上を目指す同法人が、同社から発芽玄米を使ったパン作りの提案を受け、打聞策にならしたことから。同社から20万円の寄付を受け縦型ミキサーも購入した。発芽玄米を粉にして焼くパンは、ふくらませる技術が難しく、武重館長、職員の田中二三枝さんらが大手パンメーカーに研修に行き、技術を習得した。また、ファンケルは

社会福祉法人まるこ福祉会(柳沢正敏理事長)はきょう1日から、運営する上田市生田の信州国際音楽村近くの丸子物産館「花風里(はなかざり)」で武重和彦館長で発芽玄米入りのパンの販売を開始する。発芽玄米を提供する(株)ファンケル発芽玄米Ⅱ本社・東御市Ⅱによると発芽玄米を20%使用したパンは全国でも初めてだという。



パンをこねる利用者

知的障害者の特別子会社、ファンケルスマイルを運営している。今回のパン作りに関わっている同社の木村保夫さんは「パンを通じて発芽玄米を多くの人に知ってもらえたらうれしい。まるこ福祉会が自立した企業形態でやっていけるようになることを願っている」と話している。

発芽玄米入りのうどんも同時に販売する。営業時間は午前10時から午後5時。月曜日、祝日の翌日定休。問い合わせTEL43・4800