



## 日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、  
安心な製品を応援します



report 23 2014年6月18日更新

### 株式会社高谷 をレポートしました

#### 米粉をたっぷり使った モチモチの「米粉ロール」が 第5期セレクションを受賞

株式会社高谷が運営する無添加パンの店アローム清水店。そこで販売している、米粉を高配合し、とびきりのモチモチ感とやさしいご飯の香りが印象的な「米粉ロール」が、第5期「食の3重丸セレクション」を受賞しました。「本当に美味しい米粉パンを、多くの人に知ってもらいたい」という高谷店長にお話を伺いました。



株式会社高谷 アローム清水店 高谷店長

#### 株式会社高谷 概要

住所：大阪府高槻市宮之川原5-20-1

TEL：072-687-1771

URL：<http://www.he-cha.com>

#### 第5期受賞製品

- 米粉ロール

» 製品について詳しくはこちら

### 地元で愛され続ける、ロハスなパン屋さん

アローム清水店は創業から約40年、地域の人たちから愛されてきたパン屋さんです。高谷さんが店長になってから、無添加生地のパンをつくるようになりました。きっかけは、アレルギーを気にされるお客さまの、「ロールパンなど子どもが好きなパンで、卵を使っていないものが欲しい」という一言から。以来、食べる人の健康を気遣い、イーストフードや乳化剤を使わない生地や、卵を使わない米粉パンを研究。他のパン屋さんで修行を積むなど苦労の末、美味しさと安心安全を兼ね備えたパンが完成しました。

「パン生地には保存料などの添加物を使わず、体にいいパンを焼いています。特に食パンなどは毎朝食べる方もいらっしゃいますから、健康を考えた原料を使用しています。米粉パンの原料も、できるだけ近くの地域で生産された米粉を使っています。アロームのパンはどちらかというと素朴でシンプル。お客さまは地元の方が多く、何年も前からずっと通い続けてくださる方がほとんどですから、飽きのこない味わいに仕上げられています」と高谷さん。油脂系の原料についても、低トランス脂肪酸を使用するなど、お客さまの健康を想う気持ちにあふれています。



### 和の食材とも相性のいい、ご飯の香りがする米粉ロール

セレクションを受賞した「米粉ロール」は、そのもっちりとした食感と、お米の自然で甘い香りが特徴です。トースターなどで温めなおすと、炊きたてのご飯のようないい香りが立ちのぼります。ハムなど洋食材と合わせても美味しくいただけますが、ひじきなどの和のお惣菜との相性は格別です。「米粉ロールには、80%もの米粉を配合しています。一般的な米粉パンよりも米粉をたっぷり使っているため、食感は本当にモチモチで、これまで食べた米粉パンとは全く違うと驚かれるお客さまも多いです。お米のやさしい甘さとふくよかな香りで、和食材ともよくなじみ、商品のきんぴらサンドも好評です」と高谷さんは言います。アロームの米粉パンは地元の保育園のおやつにもなっていて、そ



の自然な甘さとモチモチの食感が、子どもたちにも大人気だそうです。

また、高谷さんは、米粉パンにもうひとつ特別な想いがあるとか。「実家が兼業農家で、両親が一生懸命にお米をつくっている姿を見て育ちました。農家が丹精込めてつくるお米を、もっとみんなに食べてもらいたいし、日本の食料自給率を上げ、農家を守る助けになればと考えています。今は地元の米粉を使って、米粉パンを市の特産品にしようと奮闘中です」。

### ✂️ ここがPOINT

アロームの米粉パンは、パンの本場であるヨーロッパの方にも人気があるそうです。ずっしりと詰まった重い食感のパンに慣れた口には、もっちりとした食感は新鮮で美味しく感じられるとか。和食や日本酒の海外進出が進む中、アロームでは海外からのお客さまに米粉パンを食べてもらい、ゆくゆくは海外での普及も視野に入れているそうです。