

「つるきちカレーライスぱん」 を 開発した科学部です！

北見藤高では開校60周年を迎えるにあたり、地域への感謝を込めて、オホーツク産小麦「つるきち」を使用したラーメンを開発しています。主に麺の開発を担当している科学部が、ラーメン用の「つるきち」って、「パンにしたらどうなるの？」という疑問からパンを開発することにしました。私たちのわがままを聞いてくれたのは、



(有)日日ベーカリーの村木です

よろしくお願いします(#^_^#)

(有)日日ベーカリー
村木社長

ご紹介

北見市卸町に本社・工場を置き、学校給食や小売店などにパンを製造しています。昨年からすべてのパンをオホーツク産小麦とし地産地消に取り組まれています。



科学部

何点か開発し、学園祭バザーで販売しました。その中からおもしろい!と評価が高かったうちの一つをご紹介します。
その名も「つるきちカレーライスぱん」!!!! カレーパンではありません。。。



藤波マリア

「つるきち」ってどんな小麦？

ラーメンでもパンでもモチモチ感が他の強力小麦と比較しても強いと思います。ラーメンは弾力性がアップし、パンは膨らみがアップしたように思われます。ラーメン用の小麦粉がパンでも十分おいしいことがわかりました！



科学部



藤波マリア

カレーライスパン開発の狙いは？

カレーパンは市販に出回っていますが、「カレーライス」を具材としてパンにしているものはあまり見られないので貴重ですよ！「つるきち」のモチモチ感と相まって、ボリュームがあるので食べごたえがあり、カレーはどんな年代にも好まれているので、ターゲットは全世代！！ライスが中に入ることにより食感もおもしろくなっています！



科学部



藤波マリア

開発で苦労したことは？

ルーの辛さや硬さ、具材の大きさ・硬さの調整です。特にカレーライスをパン生地で包む時、焼いた後のパンの膨らみなどを考え、カレーライスの量とパン生地の厚さのバランスに苦労しました。さらに、特色を出すため、商品化したラーメンで使用する北見産フリーズドライ玉ねぎと生の玉ねぎを最後にふりかけカレーの強い味に負けない素材の味を大切にしました。村木社長さんから技術指導していただきました。



科学部



お腹がすぐに空く私たちが作った、ボリュームもかつ腹持ちが良い、見た目にも、味的にもGood！な市販ではまだ買えないこのパンをご賞味ください！



科学部



ラーメン商品開発長
宇都先生

ラーメンもパンも作り方を知らなかった生徒たちが小麦粉の性質を身を持って知り、「つるきち」がパンにも合うと見出した力はすごいと思います。何回もの試行錯誤を繰り返してここまでたどり着きました。きっと皆様にも喜ばれる食感と味になっていると思います。



協力：北見市地場産品高付加価値化推進委員会