



# ほんものを たべよう **B**

提出日  
9/ 火 水 木 金  
14 15 16 17

配達日  
9/ 火 水 木 金  
21 22 23 24

翌々週分配達日  
9/ 火 水 木 10/ 金  
28 29 30 1

2021.9月4号

Alter Weekly Order Catalogue

## オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## パン

# 天然酵母のベーグル、リニューアルでさらにおいしくなりました

冷凍とは思えない、もちもち食感

## 世界パン

文責 西川 榮郎(安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

### 抜群のおいしさ

拙著「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科」p.122でご紹介した世界パン、今井 英徳さんが天然酵母パンを今春、リニューアルして、おいしいベーグル(プレーンとチョコとゴマチーズの3種)を焼いています。お届けは冷凍ですが、冷凍と言わなければ、そうとは思えない、もちもち食感です。オルターのほんもの葛粉を使って完成しました。

以下、今井 英徳さんの紹介文をご紹介します。

### 世界パン 代表取締役 今井 英徳

#### ◇世界パンの出発

1970年、喫茶店を営んでいた私の祖父が「パン屋をしたい!」と反対する家族を巻き込み始めたといわれています。

元来、研究熱心な祖父と天真爛漫な祖母、そして常に新しいものに興味を持つ母が始めたパン屋はその年に開催された大阪万博からひらめき『世界パン』と名付けました。

当時は…キャベツやトウモロコシ畑の真ん中にポツリとあるお店。



世界中の料理に合うパンを作りた。名前と志は大きいけれど、食パンとロールパンのみの小さなパン屋でした。父が料理人だったこともあり私の周りにはいつも焼き



たてのパンや美味しい料理がありました。地域の方に愛され、少しずつお店も大きくなっていった頃、バブル経済の終わりをむかえ世界パンも次第に経営が苦しくなりました。

#### ◇達人の天然酵母パンに感動

そんな中、私も高校を卒業し家業を手伝うようになりました。しかし、夢は料理人になることだったので自分の夢と跡継ぎという立場との葛藤でした。

とは言え、生活のためにも何とか経営を立て直さないといけない。メーカーを訪問したり、パンセミナーに参加したり、奔走する日々が続いたある日。

2012年、東京『星天会』で私にとって大きな出会いがありました。

私が今でも師匠と仰ぐ先生が、扱いにくい天然酵母を見事に操る姿を目の当たりにし初めて本気でパン職人になりたいと思いました。

そこから本当の意味で私のパン人生はスタートしました。東京で指導を受け、いちから学びなおし全て聞き逃すまいとメモを取り、会社に帰って実践する。

人は真剣に向き合い努力すると必ず光は見えてくると実感しました。

気付けば経営も少し軌道に乗り今度は自分のオリジナルを作りたと思うようになりました。

#### ◇世界パン専用粉

祖父から母、そして私に伝わる『材料にとことん拘り、健康は食からである』ことはもちろん、いかに美味しく時代にあったものを作れるか。材料がいいだけでは無い。美味しさで選ばれるパン。



世界パン代表取締役の今井 英徳さん(左)

ここからは私の新たな挑戦です。

この10年で小麦もどんどん進化しています。製粉会社さんにも協力していただき色々な小麦粉をテストし、メーカーさんの協力を得て『世界パン専用粉』が誕生しました。

不作の年にも世界パンのためにと安定供給して下さる各企業。

たくさんの方に支えられパン本来の風味が良い、長時間発酵にも耐えられる生地が出来上がってきました。



#### ◇ベーグルを満を持してリニューアル

そんな折、オルター様より新しい企画を!とお話をいただき沢山のご意見も伺いました。

そこで世界パンのお客様から絶大な支持があるベーグルを、満を持してリニューアルすることになりました。

小麦にしっかり水分を含ませる製法を開発し、天然酵母により長時間熟成させることでモチリした食感を生み出します。また高温で一気に焼き上げる事で皮と内層が違った食感になり美味しさがさらにアップし、食感も味も良いベーグルが出来上がりました。それだけではなく今回は目でも味わっていただく事に挑戦!!時代のニーズに耳を傾けSNSに思わずのせたくなるような可愛らしさにも拘ってみました。

これからも傲ることなく、オルター会員の皆様をはじめ沢山のスタッフの方々に支えられここまで来られたことを忘れず、更なる挑戦を続け、いつの日か『一人前のパン職人』と認められる日が来ますよう精進してまいります。

今後とも世界パンをどうか末永くご愛顧くださいますようお願い申し上げます。



## 世界パンの ベーグル

### ◇プレーン味

#### ●原料

強力粉 世界パン専用粉(国産小麦)  
横山製粉/大和産業

フランスパン種 上記強力粉  
酵母種 ホシノ天然酵母  
塩 赤穂の天塩

種子島甘蔗分蜜糖 新光糖業

マスコバド糖 ATJ(オルターカタログ2009年5月3週号参照)

酵母種 ホシノ天然酵母

食塩 赤穂の天塩

葛粉 廣久本葛(オルターカタログ2020年2月3週号参照)

### ◇チョコ味

#### ●原料

チョコレート フェアトレーディング(ペルー)

ココア 桜井食品 ※これ以外の原料はプレーン味と同じ

### ◇ゴマチーズ味

#### ●原料

チーズ よつ葉乳業

胡麻 和田萬商店 ※これ以外の原料はプレーン味と同じ

特別チラシで世界パンのベーグルをご紹介します。