

食パンの常識を変えた、カトウシェフの大発明!

「賞味期限 2週間」

保存料をまったく使わないのに、美味しさが長持ち

パン業界の常識を変えました!! 18℃以下で保存すれば、2週間以上品質を維持する食パンの製造法を、ベーカリーアドバイザーの加藤が作り上げました。三段階熟成発酵によって生まれ、まるで熟成肉のように「日にちが経った方が美味しい食パン」を、どうぞご賞味下さい。

美味しさ長持ち
賞味期限 2週間

熟成発酵
食パン

18℃以下で保存すれば、
2週間経っても焼き立ての美味しさ!

急いで食べる必要がないから、
廃棄率ゼロ。SDGsな食パンです。

どんな高級食パンよりも間違いなく美味しい!
レジェンド・カトウが作り上げた最高傑作。



【製造発売元】

社会就労センターかもな
徳島市南庄町5丁目77-2
TEL:088-632-0510



【加藤 晃 (かとうあきら) プロフィール】

昭和13年5月生まれ。中学校卒業後に老舗和菓子店に丁稚奉公し、和洋菓子づくりの基本を極める。1984年より同店関連会社の専務取締役役に就任し、パンづくりの技術も取得。1988年に独立後、有限会社アンドゥトゥアを設立し、中小企業ベーカリーアドバイザーとして活躍してきた。これまで顧問契約してきた企業は国内外で50社を超え、300カ所以上の全国の障がい者就労支援施設でも製造指導を行っている。著書として『加藤シェフの自宅で作れる美味しいお菓子&パン』(Kプランニング/2023年)がある。



『パンニュース』でも、カトウの長期保存食パンが「画期的な製造法」として紹介されました。

◎日本初「三段階熟成発酵法」により、賞味期限2週間を実現

パンには、ストレート製法、中種製法、冷蔵発酵法、湯種製法等、さまざまな作り方があります。「少しでも美味しく」「日本人の味覚にあう」パンを作ろうと、先人たちがさまざまな工夫を凝らしてきたのです。今回、カトウが開発したのは「三段階熟成発酵法」という画期的なパンの作り方。オリジナルの発酵種を用いて、3回も発酵を重ねることにより、これまでの常識を超えた味と、長期保存可能なパンを生み出すことに成功しました。決して高価な発酵種を使うわけではありませんから、リーズナブルな価格で美味しいパンをお客様に提供できます。この道 38 年間、職人・カトウの集大成とも言える逸品です。

◎保存料を使わないのに、焼きたての食感と美味しさを維持

「焼きたてのパンが、もっとも美味しい」と、ほとんどの方が考えているのではないのでしょうか。パンの中でも食パンはとくに日持ちがせず、2～3日でパサついてしまいます。今回開発した「三段階熟成発酵食パン」の特徴は、長期保存できることだけではありません。製造日から2週間経っても、トーストするとまるで焼きたてのようなフワフワの食感と美味しさを維持しているのです。パンの専門家たちは皆、この画期的な製造法に注目しています。「日本全国であらゆるパンを食べてきたが、これほど美味しく、賞味期限が長い食パンは見たことがない」と、『パンニュース』の記者が驚いたのも当然でしょう。開発したカトウ自身、これまで自分が作ってきたどの食パンよりも、格段に美味しいと確信しています。

◎廃棄率がゼロ。SDGsの観点からも、理想的なパンが誕生

「三段階熟成発酵法」を採用することによって、お客様にとって大きなメリットがあります。それは、パンの廃棄率をゼロにできることです。これまでの常識では、購入してから数日経ったパンは、パサついたりカビが生えてしまうので、廃棄せざるを得ませんでした。しかし三段階熟成発酵法で焼いた食パンなら、急いで食べる必要がないのです。賞味期限はたっぷり2週間ありますし、時間が経っても美味しさは焼きたてと変わりません。熟成肉と同じように、むしろ時間をおいた方が美味しいかもしれないとカトウは考えています。もちろん、保存料も使わないから、安心安全。SDGsの観点からも、今の時代にベストマッチした夢のパンと呼んでもいいでしょう。こんな理想的な食パンを、このたび社会就労センターかもなの皆さんに作ってもらうことになりました。障がいのある人たちが自立に向けて働いている事業所です。ぜひともご理解・ご協力をよろしくお願いします。

