



美味ー
▲大きな口でパクッと!!
すごく美味しかった。

かみよん工房の利用者さんは、18歳以上の知的障害をもった、福祉的就労の形態で、働くことが可能な方々です。その方たちに対して職員さんがパン作りを通して自活に必要な支援を行っています。かみよん工房とは社会的自立を支援するために設置された社会福祉施設です。

かみよん工房の おすすめパン紹介

【**匠のメロンデニッシュ** ピーナッツ】

ピーナッツの入ったスポンジ生地を、デニッシュ生地で包み、さらに、メロンパン生地を上からコーティング! 三層でできた、とても豪華なパン! 一口で、ふわふわサクサク、いろんな食感を楽しめます! メロンパンの味にピーナッツがアクセントになっていて、とてもおいしかったです!!

かみよん工房

〒153-0051
東京都目黒区上目黒4-1-26
03-3760-3059
目黒区立かみよん工房
「就労継続支援 (B型) 施設」
東急東横線・東京メトロ日比谷線
「中目黒駅」下車 徒歩 15分

よろしくお願ひします。



アンケートは、「考える教室 (7ページ参照)」で、編集部みんなでアイデアを出しました。

- もしパン屋さん以外の職業に就けるとしたら、どんな仕事がいいですか?
- あなたの好きなパンを教えてください。
- 最後にスバリ、パンとお米、どちらが好きですか?

レストランのシェフ、ウェイター、ダンサー、芸能関係の仕事、スポーツ選手などが挙がりました。

ベーコンエビ、明太マヨネーズパン、マフィン、デニッシュパンが挙がりました。

「全部好き!」と教えてくださいました。

●パンに合う飲み物のおすすめは?

牛乳、コーヒー、ウーロン茶、野菜ジュース、リンゴジュースとの回答でした。パンは色々な飲み物に合いますね!

★パン 3人 ★お米 7人

理由としては、「日本人だから」という事でした。パン屋さんで働いている人はパン好きと思っていたので、意外な結果でした。

1 取材編
かみよん工房の利用者さんと職員さんに、アンケートをしました!



取材に応じてくださった本間生さん (右)。

2 工房のお仕事について
お話を聞きました!

今、皆さんにはパンを焼いてもらいましたが、私も始めた頃はパン生地が、私もお客さんに喜ばれたとき、とても嬉しい気持ちになります。

商品アイデアは、利用者さんが作りたいものを中心に考えています。パンのネーミングは、利用者さんの中にダジャレが大好きな方がいるので、ダジャレでつけることもありますが、どんな商品なのかお客さんに伝わるようにしないとけないので、いろいろ工夫しています。

最近健康志向の商品がヒットしているので、そういったパンが人気が出るのではと予測しています。美味しいにαがあるようなパンが作ってほしいと思います。これからもみんなに愛され、誰からも美味しいと思われようパンを作りたいです。

焼きたてのパンはふわふわで温かく、とってもいい香り! 中のチーズとベーコンが相性抜群! 生地はもちもちで風味も良く、とてもおいしかったです! (堀江)

めぐろ編集員 オリジナルパン作り

体験編

生地をのばします。

▲ガス抜きめん棒を使って、延ばしていきます。意外に力が必要でした。だんだんパンの生地っぽくなってきました。

もちもちの生地です!

▲生地を同じ大きさに切っていきます。焼き加減を均一にするため、グラム単位での調節が大変でした。

ドラゴンのうろこを作ります。

パッチ

ベーコンと細長くしたチーズをのせます。

端を合わせてつまんで閉じます。

▲餃子のように生地を端と端を合わせます。具材を包み込むようにしました。

黒コショウをかけます。

完成! 待ちこよ 45分。

焼き上がったよ

グッと竜っぽくなりました!

自分で作った焼き立てのパンはとってもおいしかったです。

めぐろのオリジナルパンの味に大満足!

かみよん工房

パン職人

8月18日夏休み取材!

6ページのデジカメ講座で使わせていただいたパンのお店「かみよん工房」に取材に行きました。取材では、パン作り体験とパン屋さんならではの話を伺うことができました。

焼き上げ

目やひびきをつけたり体をひねらせて竜に近づけます。