

平成28年5月28日

日高報知新聞

新ひだか 推奨品

ゆうしやんおうちく

風かおる優駿桜国いちおしの逸品紹介

No.20



万馬券の塩パン



万馬券の食パン

「万馬券の食パン」
「万馬券の塩パン」
手作り工房 さくら

食パンは、静内産の農協ブランド「万馬券」の米粉と道内産小麦粉をブレンドし、天然酵母を使用した。マーガリンを使用せず、ごま油や天然塩を使い、こだわりの原料で作ったモチモチした食感が味わえる。2・2枚厚さの5枚入り270円。

万馬券の塩パンは、いま人気の「塩パン」をアレンジ。静内産米の「万馬券」の米粉を使い、生地は岩塩とバターを練り込んだ塩味のロールパン。

ピンク色のごまをトッピングし、中はモチモチ、外側はサクとした食感を楽しめる。1個120円（観光協会情報センターほっぼではプラス消費税）。

販売は静内神社に近い静内御幸町6、手づくり工房さくら（☎0146・42・7001）で販売。

問い合わせは同工房か新ひだか観光協会（☎0146・42・1000）へ。