

盛岡の
店舗

小麦「もち姫」パンに 食感自慢、大学と開発



もちもちした食感が特長の「もち姫食パン」
をPRする佐藤正行代表（左）ら関係者

盛岡市向中野5丁目のパン店Panoppano（佐藤正行代表）は

青森県立保健大（青森市）などと共同で、餅のようにもちもちした食感が特長の「もち姫食パン」を開発した。

16日は同店前で試食販売セレモニーを開催。佐藤代表は「もちりしているのに、時間が経過してもしっとり感がある。ぜひ多く

の人に味わってほしい」とPRした。

もち姫食パンは、農

研機構東北農業研究セ

ンター（盛岡市）が20

06年に開発したもち

性小麦「もち姫」を約30

%使用。もち姫は発酵

過程を伴うパンへの使

用は難しいとされてい

たが同小麦の研究や普

及を続ける同大の協力

で商品化が実現した。

もち姫食パンは1斤

300円（税込み）。

当面は同店のみで販売し、将来的には通信販売なども検討していくという。

岩手日報 平成27年7月17日付朝刊

この記事・写真は、岩手日報社の許諾を得て転載しています。