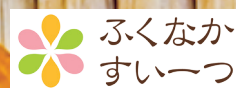


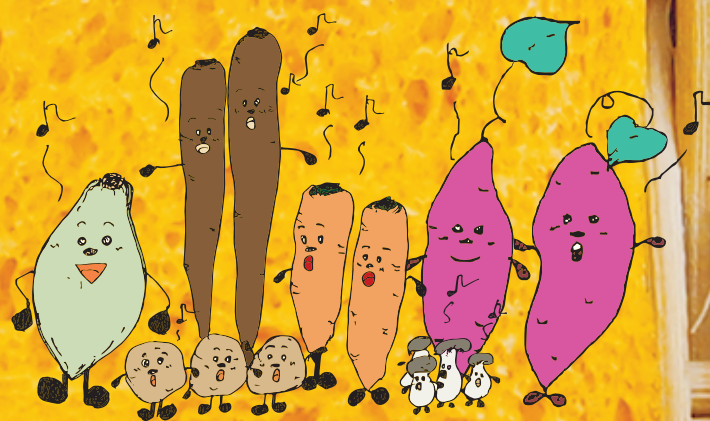
野菜不足の現代人のための地元野菜パン



福島県県中地方の南東部、標高450mから500mのなだらかな山並みを縫うように耕地が拓かれた、美しい農村風景の残る緑豊かな地域。

ベジパンは、そんな自然に囲まれた地域で、新鮮野菜を使い、ひとつひとつ丁寧に手作りされています。

“安心・安全な地元野菜パンを食べて笑顔になってほしい” そんな想いを込めて、今日も^{せんさい}鮮菜なハーモニーを皆様へお届けします。



ベジパンとは？

福島県県中地方(平田村)の農産物を生地や餡に使用した野菜パンの名称。



一度にあまり量が食べられない人のために
何度も試作を重ね、野菜の美味しさを活か
野菜不足を感じている方、野菜が苦手なお
「ベジあんパン」「ベジコッペサンド」の

パンの $\frac{1}{3}$ がじゃがいも

じゃがいも食パン ふくなか すいーつ

じゃがいもをマッシュし、生地に練り込みま
した。キタアカリの粘り気と甘みを活かして、
しっとりした食感に仕上げています。



パンの $\frac{1}{3}$ がにんじん

にんじん食パン ふくなか すいーつ

にんじんとオリーブオイルを混ぜたペースト
を生地に練り込みました。ひらた紅音の鮮や
かなオレンジ色と人参の風味が特徴的です。

さつまいもあんパン ふくなか すいーつ

絹のようななめらかな食感と豊かな甘みを
持つひらたシルクを丸ごと使用して作った
餡を、ふっくら生地に詰めました。



に、少しでも野菜がたくさん摂れるパンを作ろう。そんな思いから
作ったパンが完成しました。

お子さんなどに食べていただきたい“ベジパン”は、「ベジ食パン」
3シリーズを展開中です。

かぼちゃあんパン ふくなか すいーつ

キメが細かく、上品な甘みのあるロロンカボ
チャをほくほくに蒸し上げてつぶした餡を、
ふっくら生地に詰めました。

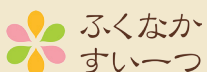


きんぴらコッペサンド

キタアカリを練り込んだじゃがいもコッペ
パンに、ひらた紅音とごぼうのきんぴらを
サンドしました。

きのこバターコッペサンド

キタアカリを練り込んだじゃがいも
コッペパンに、バターで炒めた数
種類のきのこをサンドしました。



ふくなかすいーつは、県中地域・福島県の農産物を使ったお菓子を表す名称です。

私たちが
作っています。

だんでらいおん
(運営:NPO法人がんばろう会)

パンを製造するのは、平田村にある障がい者就労継続支援B型事業所「だんでらいおん」の皆さん。自分たちで愛情たっぷりに育てた野菜を使い、ひとつひとつ丁寧にパンを焼き上げます。

製造工程

野菜の加工

施設のみなで育てた野菜を使い、マッシュポテトやにんじんペースト等を作ります。



生地作り & 発酵(ベジ食パン)

野菜を練り込んだ生地を作り、発酵するのがじっくり待ちます。



野菜餡包み(ベジあんパン)

ベジあんパンに入れる野菜餡を、丁寧に包んでいきます。



焼いてベジパン完成!

焼いたらベジパンの完成! パンの良い香りが食欲をそそります。



こだわり (平田村産) 素材

パンに使うのは、愛情たっぷりに育てられた平田村産の野菜。
甘みの強い野菜は、パンとの相性もばっちりです。



キタアカリ

男爵薯から品種改良されたじゃがいもで、ごっごつした見た目と、強い甘味が特徴です。ビタミンCが他のじゃがいも品種に比べて多く含まれています。



あかね ひらた紅音

(正式名称：ベータクイーン (サカタのタネ))

芯まで色鮮やかで甘みが強く、臭みの少ない美味しいニンジンです。ニンジンが苦手な方も是非お試しください。特に11月中旬まで寒さに当ててから収穫したものが、旨味が増しておすすめです。



ひらたシルク

(正式名称：シルクスイート (カネコ種苗))

しっとり、なめらか、絹のように繊細で、品の良い甘さが感じられます。舌触りが良く、甘みが強いさつまいもです。



〇〇ンカボチャ (タキイ種苗)

2009年に販売が開始された新品種のかぼちゃで、ラグビーボールのようなユニークな形が特徴です。上品な甘さがあり、キメが細かいため、ホクホクしていながらもなめらかな、印象深い食感が楽しめます。



道の駅季の里天栄
道の駅羽鳥湖高原

アップルジュース

優しい甘みのジュースとベジパンでほっとひといき。

天栄村特産の健康野菜ヤーコンと地場産のりんごを合わせたエキス100%のジュースです。ヤーコンはフラクトオリゴ糖を多く含み、整腸作用もある身体

にやさしい野菜です。このアップルジュースは添加物を一切使用せず、後味がサッパリした甘さに仕上がっています。



ベジパンとー

道の駅オ

6次化

道の駅ふるどの

ふるどの玉ちゃんドレッシング

ベジパンに合わせるサラダは、その日の気分で味を変えて。

完全無農薬栽培で糖度が高く、辛み控えめの玉ねぎ「ふるどの玉ちゃん」

をたっぷり使用したドレッシング。

素材の旨味を凝縮し、風味豊かに仕上げました。爽やか「イタリアン」、素材を引き立てる「塩」、コクと旨味たっぷり、醤油ベースの「ノンオイル和風」の3種類。



道の駅ひらた

ハバネロ戦隊カライソジャー

辛いカレー＆ベジパンで午後の眠気に打ち勝つランチを！



平田村産のハバネロを使ったカレー。素材をじっくり炒め、秘伝のルーを用いて、“辛いけれど旨い”を追求しました。“激辛だけどギリギリ旨い”がコンセプトの「激辛レッド」、平田村産野菜を使った「AKGグリーン」(アスパラガス、インゲン豆[Kidney bean]、野菜のGreen)もクセになる辛さです。

緒にどうぞ！

オススメ商品

道の駅たまかわ

しぼりトマトジャム

フレッシュなジャムとベジパンで、ヘルシー朝ごパンを。

水を与えず、トマト本来の力で甘味を引き出した玉川村産“しぼりトマト”は、水分が少なく実がしまった味の濃いトマト。そのしぼりトマトをふんだんに使ったジャムは、もぎたてのトマトを食べたようなフレッシュな味わいです。着色料を使わず自然な色に仕上げました。



ベジパン販売場所

だんでらいおん

住所 〒963-8201
平田村蓬田新田字大柏木219

電話 0247-55-3839

道の駅ひらた

住所 〒963-8202
平田村大字上蓬田字横森後160

電話 0247-55-3501



※毎週水曜日＋不定期で販売

問合せ 県中地方・地域産業6次化推進会議事務局
(福島県県中農林事務所企画部内)

TEL 024-935-1510 FAX 024-935-1314

ふくなかすい一つ

