

産直広場南小渕店「パン工房」 オリジナルのおにぎりパンが人気

J A愛知西産直広場南小渕店「パン工房」では、米の消費拡大を目的とし、地元産米「あいちのかおり」の米粉を使用したパンを販売しています。主力商品の米粉食パンをはじめ、地元農産物を使用した創作パンなどを製造しています。米粉は、「パン工房」内で自家製粉しているため、鮮度が高い状態でパンを製造できます。

当J A管内の一宮市はモーニング文化発祥の地ともいわれており、「パン工房」でも令和3年3月1日から「一日中モーニング」を始め、連日多くの方にご来店頂いています。また、昨年開かれた一宮商工会議所主催の「一宮テイクアウトモーニンググランプリ」では、見事優勝しました。

今回、ご紹介するのは、「一日中モーニング」でも好評な「おにぎりパン」。

見た目はおにぎりですが、米粉ならではの“ふっくら、もちもち”の食感が楽しめるパンで、お米の味わい深さが口の中に広がるのが特徴です。

「おにぎりパン」

価格：1個150円（税込）

味：ツナ、明太ポテトの2種類

「パン工房」の概要

米粉の製粉量：1日＝24kg（週5日製粉）

年間約5.7t

米粉のパンの販売個数：1日平均 約500個



▲ふっくら、もちもちの「おにぎりパン」

店舗名：J A愛知西 産直広場南小渕店

所在地：一宮市南小渕字小森6番地

営業時間：午前9時から午後5時まで（休業日は毎週水曜日、年始）

パン工房の営業時間は、午前9時から午後4時まで

※モーニングの提供は、午後3時30分まで

TEL：0586-81-2022

その他：車でお越しの方は、産直広場南小渕店の駐車場をご利用ください。

【お問い合わせ先】※取材にお越しいただける場合は、事前にご一報ください。

J A愛知西 総合企画部企画広報課（担当：近藤・吉田）

TEL：0586-71-6811（代） E-mail：sogokikaku@ja-aichinishi.or.jp