

平成 29 年度 秩父地域森林活用等創出支援事業 活動状況報告書

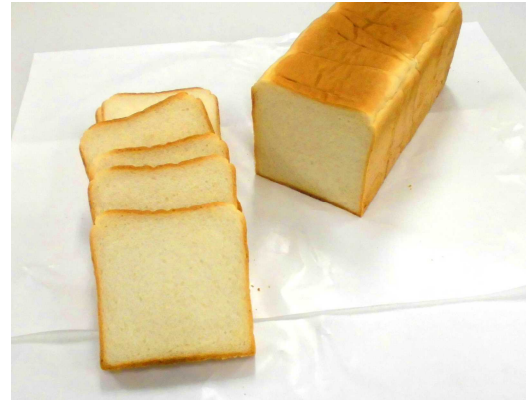
秩父カエデ酵母菌活用事業 (H26)

お菓子な郷推進協議会



事業の目的・内容

秩父カエデ酵母菌（※）を活用し、埼玉県産パン小麦（ハナマンテン）、埼玉県産菓子用小麦（里のそら）を用いて、新商品開発及びチラシ・パンフ・ポスター・表示ラベルを作成し、展示会（平成 27 年 2 月開催 農と食の展示・商談会 埼玉県農商工連携フェア）へ出展し、新たなる顧客の開拓を行う。



今までの活動状況

（有）秩父学給パンセンターが、カエデ酵母菌を活用したパン（食パン・メロンパン・塩パン）の試作を西武秩父駅前温泉 祭の湯での採用を目指し実施中。



これからの活動・行事

メロンパンを提案する方向で、祭の湯と交渉中。

カエデ酵母 食パン
[秩父学給パンセンター]

日本初!!

秩父の森がつくるもの
ちちぶカエデ酵母から生まれた
パンと菓子

埼玉県産の小麦粉
にちちぶカエデ酵母を
使用し、バター、生クリームを加えソフト
でコクのあるパンに焼き上げました。