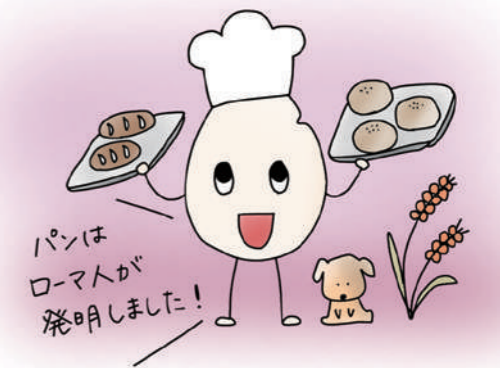


※答えは1面左下

Q パンを発明したのは誰ですか?

A ローマ人が発明しました!

ローマ人が使用していた小麦は、基本的にはギリシア人と同じ種類のものでした。ただデュラム小麦やパン小麦は、食生活において、ギリシア人たちよりも重要な位置を占め、反面大麦はそうでもありませんでした。ローマ人はエジプト人たちよりもずっと多くの種類の小麦に慣れ親しんでいました。それはエジプトではエンマー小麦がパンに使用されていたのに対し、ローマでは主としてポリッジ(お粥の一種)用途だった事実からもわかります。ローマ時代になり初めて完全な発酵パンができ、それが初期のクイックブレッド(速成パン)に取って代わり、人類史上初めて小麦の消費が大麦を上回りました。



ローマのパンの素晴らしさは酵母を使用したことよりも、小麦粉そのもの、つまり粉をふるい分けることに着目した点にあります。ローマ人たちはパン用にはデュラム小麦もしくはイギリス小麦を好んで使用しましたが、ただ一方で、私たちはその品質を誇張し過ぎるべきでもありません。というのは、元々のローマのパンは水に沈む位重かったからです。

詳細は不明ですが、小麦粉は念入りにふるわれ、上級粉以外に2種の小麦粉、そして皮の部分であるふすまの計4種類に採り分けられました。ローマの粉屋は3種類の小麦粉の合計で75%の歩留まり、そして25%のふすまを採りわけたそうですが、これは現在の製粉工場と比較しても遜色ありません。ただ上級粉の歩留まりは25%と極端に低く、これは現在の1/3程度です。ローマの上流階級の人達は、とりわけ色の白い小麦粉を好みました。



我々が理解しているところでは、パンはローマ人の発明です。そしてポンペイの遺跡から、彼らが実際に食べていたパンやペストリーがかなり良い状態で発見されています。それによるとパンは丸く、高さが約2インチで、それはポンペイの壁画に描かれている通りです(画像参照)。これはどちらかということ、現代のローフというよりもロールパンに近いようですが、エジプト初期のプリンパンや速成パン(クイックブレッド)などとは全く異なります。

味噌バター焼きうどん(4人前)



さぬき全粒粉うどんを使った「味噌バター焼きうどん」はいかがですか? 全粒粉うどんならではの香ばしい風味を焼きうどんにする事で、さらに風味豊かな一品に仕上がりますので、ぜひお試しください。

●調理方法

- ①全粒粉うどんを通常ゆで時間より、マイナス1分で茹でる(4分)。冷水で一度絞めてざるで水気をきる。キャベツは一口大に切る。
- ②鍋にサラダ油を温め、豚小間肉を炒め酒を加える。キャベツ、うどん、もやしを入れて醤油を回し入れる。
- ③野菜に火がとおったら火を止めて、味噌とバターを加えて絡める。バターの風味をより出すために後入れにします。最初からバターを入れると香りが消えやすいからです。

●材料

- ・全粒粉うどん…1袋(200g)
- ・キャベツの葉…2枚(120g)
- ・もやし…1/2袋(100g)
- ・豚小間肉…200g
- ▼利用する調味料
 - ・味噌…大さじ1
 - ・醤油…大さじ1
 - ・サラダ油…大さじ1
 - ・バター…大さじ1
 - ・酒…小さじ2



いつもありがとうございます。3月4月5月とコロナ禍で子供たちが休校になった折には、乾麺とパン用小麦粉に、お世話になりました。お陰様で、皆で美味しくお昼ごはんを囲み、大変でしたが、貴重な時間だったなと思います。 京都府 坂内里恵様

コロナ禍で私たちの日常生活は一変しました。ただ仰るように、家庭内で家族のきずなを深めることができたことは貴重な経験ですね。悪いことばかりではありません。

ファミリーナさんに注文するようになって30年近くになるでしょうが…。創業を調べたら昭和21年なんですね!!(びっくり!!納得!!)今回商品がいろいろなくなってしまい、とっても残念に思っていますがこれからも「やめられない!!おいしい!!」麺を作り続けて下さいね…。 京都府 ET様

乾麺の種類が増えたので、内容的に重複している商品は、整理しました。類似商品としては、白瀬戸の糸≒古城そうめん、青瀬戸の糸≒讃岐ひやむぎ、讃岐平野≒讃岐うどんとなりますので、よろしくお願いいたします。

20年ほど前に近所の方からお土産にもらったうどん。とってもおいしかったです。袋の裏の住所をたよりにうどんを購入。今は“ひまわり”の大ファンです。 北海道 平井良子様

香川生まれの私にとっては週一のうどんは欠かせません。孫たちが遊びに来て、昼はいつもつけうどんです。かけうどんよりも2倍は食べるので茹でるのに大忙しです。太口がさぬきうどんですが、5分の湯で時間の麺を選んでしまいます。 神奈川県 青野和子様

息子と娘は独立し、主人の母は3年前103才で永眠しました。私は2年前大病をして今も通院中ですが、リハビリでデイケアに通所中の主人とふたりでの生活を元気に過ごしています。主人は讃岐うどんが大好きで昼食はうどんが多いです。煮たり炒めたり、いろいろして美味しいです。 埼玉県 鈴木陽子様

高齢者の仲間で手打ちうどんを楽しんでいます。シコシコ、モチモチがなんとも言えず、皆さんに喜んでいただいています。これからもよろしく願い致します。ちなみに炭酸まんじゅうも絶品です。 栃木県 伊藤節子様

炭酸まんじゅうとは、小麦粉、牛乳、重曹、小豆あんなどを材料とした、御地の郷土菓子であることを知りました。是非一度、賞味したいと思います。

いつもありがとうございます。パンを焼くたびにパン切りナイフを使ってスライスしていましたが、TVで電動スライサーを見て購入してからは、キレイにスライスできるようになり、サンドイッチも作れるようになりました。ますますパンにはまっています。これからもヨロシクお願いします♡ 千葉県 柴田倫子様

弊社でも電動スライサーを永年愛用しています。8枚切りでもきれいに切れるので重宝しています。

私の住む茨城県神栖市は落花生の産地です。今、旬の自家製ピーナツクリームで、ホームベーカリーのパンを食べるのは最高です。日曜の朝はセットしたパンのこんがりする美味な香りで目覚めます。コロナ禍でのささやかな贅沢です。木下製粉さんこれからも変わらざるがんばってくださいね。 茨城県 安藤里美様



どん！とお品が届いた時に嬉しくて、食べる時おいしくて嬉しくて、二度楽しんでいます。今回は留学中の孫のリクエストです。ビッグプレゼントが有り三度嬉しいです。 埼玉県 上沢陽子様

食パン袋100枚なくなりました。これだけあちこち配ったと思うと…。又涼くなったので皆さんに食べて頂きます。 滋賀県 清水澄子様

弊社では小麦粉のテストを兼ね、2台のHBが、フル稼働しています。毎日焼き上がる4~6斤のパンを、色々な方々にお配りしています。

引越したらホームベーカリーがどこにしまったかわからなくなり、新しく買ったら古いのが出てきました。ふつうの強力粉でやっていますがなんだかおいしくないみたいで、資料を送って頂きました。 神奈川県 間宮幸子様

HBに限らず、見つからないので新しいのを購入すると、古いのがでてきたという経験は、なぜかよくあります。

今はアマゾンの通販で買う人がいるのですね。私は、何かの雑誌で見えて御社をメモして試しに注文したのがお付き合いのはじまりです。平成11年頃かな。当時職場には同好会「麺ズクラブ」がありました。いやはや…。 茨城県 中野一美様

さぬきの夢とすずらんを1:1で混合して作るうどんにほれ込んでいます。 栃木県 原口一夫様

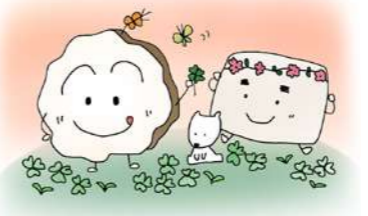
うどん教室に11月から入会をして御社の粉を知りました。初めての私でも、のど越しの良いうどんが出来上がりました。とても気に入りを通して粉を手に入れ作るのを楽しみにしています。うどん大好きな私は本当にこの粉に出会えてよかったです。 埼玉県 持田信枝様

趣味でうどん打ち、そば打ちをしています。インターネットで貴社の製品を知り、手打ちうどん用小麦粉(さぬきの夢・すずらん)を購入しましたが、のど越しも舌触りも大変すばらしいです。さらに価格も安く助かります。 栃木県 橋本茂夫様

ブラウワー全粒粉の食パンを毎朝食べています。焼きたての食パンは最高に美味しいです。他の食パンが食べれなくなりました。これからも食べ続けます。鳥取県 後藤真理子様



こんにちは！うちでは「ひまわり」粉のパンを3日に1回1.5斤用で作っています。他のお店のパンはもう食べられませんね。お友達に差し上げて感激されました！ありがとうございます。これからもよろしくお願い致します。20kgがあと数日で無くなるころでした。 東京都 内田恒子様



夏期は専ら豆腐入りパンを焼きました。2時間で焼き上がり、味も上々。知人にあげると「ずっしり重たいね」「甘みがあっておいしいね」とお礼を言われます。お孫さんが離乳食に召し上がるそうです。 千葉県 SK様

もうファインの大ファンです。毎朝このパンを食べてますけど、全く飽きませんし、いいわ…コシ。今回はひ～っさしぶりに全粒粉も頼みますね。それにしても…いいわあ…コシ。 山形県 佐藤玲子様

パンの焼ける良いにおいで目がさめたよ。母さんの焼くパンが最高だね。おいし～い!!パンの日の朝の家族の声です。ヤッター！ブラウワーシリーズ(特に全粒粉)に出会えて3年位ですが、もう手放せません。ありがとうございます。 新潟県 TK様

我が家の朝食は何年間もブラウワー全粒粉で作ったパンです。ふんわりもちもちでとってもおいしいです。食物繊維たっぷりでも美味！ 福岡県 上野絹代様

ご無沙汰しております。市販の強力粉を買ってパンを作ってみましたが、食感が全然違いました。やっぱりいつものブラウワーファインをお願いします。届くのを楽しみにしています。 神奈川県 のんちゃん様

緊急事態宣言後、強力粉が手に入らず、今回初めて強力粉をネットより大量に購入させて頂きました。ひまわりとブラウワー全粒粉を試させて頂きましたが、とてもしっとりとして丁度良いふわふわ感の歯ざわりで、とても満足しております。ブラウワーはカロリー減という所に惹かれ何だか素朴な味と茶色という生地の色でとても気に入っております。レーズンにも良く合います子供達も気に入っています。または是非購入させて頂きます(^_^) 福岡県 野田朋子様

ブラウワー全粒粉は、小麦粉の 12% 程度が小麦ふすまに置き換わっています。よって同じ量のパンを摂取しても、小麦粉を 12% カットでき、またその分食物繊維を摂取できるので、自然なカロリーカットが可能です。

はじめまして。ひまわり1kg×6袋を2回目購入しました。コロナ騒動でスーパーから小麦粉が消えてしまいました。朝食用にホームベーカリーでパンを焼いているので大変困りました。Amazonで木下製粉さんを知り、購入しました。スーパーに強力粉が並ぶようになりましたが、ふっくらおいしく焼けるひまわりを購入し続けています。 東京都 藤原菜保様

ブラウワー全粒粉で食パンを焼きました。とても美味しかったです。友達にちょっとしたプレゼントをあげたいときに手作り食パンを渡してみようと思います。良い製品に感謝しています！「パンは人を笑顔にし、ぶどう酒は人生を楽しいものにする」聖書のことばより。 青森県 工藤あかね様

ブラウワー全粒粉と夢ブランを知人がプレゼントしてくれました。体にいいだけでなく風味が良く甘みがありパサつかずとても美味しく感動でした。パンを焼いてプレゼントするととても評判が良いです。全粒粉を使ったお菓子などのレシピもあればウェブサイトのにせて頂けたら嬉しいです。心も体も良いものを取り入れたいですね。このご時世心も体も健康でいたいものです。私の好きな格言です。「喜びに満ちた心は良い薬になる。」 jw.orgより。 長崎県 峯すみ様

今まで全粒粉は「脇役」で全体の強力粉の1/6程度の使用でした。全粒粉はふっくら膨らまないと思っていたからです。今回おもいきって100%全粒粉にしてみたら、いつものパンと変わらずにふっくらと膨らみ味もとてもおいしく家族にも大好評でした。これからも100%でおいしく作ります。 秋田県 安藤和仁様

これまで利用していた小麦ふすまが製造中止になり困っていたところ、貴社の製品が手に入り飲んだところ、きめ細かで飲みやすく、腸内環境にもなじんできて満足しています。 兵庫県 前田政一様

叔母にすすめられて夢ブランを飲み始めました。すぐに効果が出て、それ以来飲み続けています。おなかも痛くならず快便です。 香川県 TM様

おそばは信州とっていましたが、天狗そばはおいしいですね。テレビでそば畑のことを放映しているのを見て、ますます好きになりました。玄米うどんもおいしいし体が元気になるみたいです。歯触りが良いです。 神奈川県 月本正男様

いつもおいしくいただいています。うちで食べるのはいつもファミリーナの讃岐うどんです。お歳暮でいろんな方にファミリーナのうどんをおススメしています。あたたかいうどんがよい季節になりました。 岐阜県 川上圭子様

冷麦は幼い頃食べたボソボソしてプチプチ切れた印象があり、好きではありませんでした。それが味くらべプレゼントで冷麦が入っていたんです。気がすすまなかったのですが、もったいないので食べることにしました。そしたらなんと美味しいこと美味しいこと。すぐに6kg箱を注文しました。 京都府 松永由紀子様

アマゾンで「さぬき全粒粉うどん」を取り寄せて食しました。のどごしもよく美味しかったです。まちがいなく健康に良いです。100点！これからも頑張ってください。 神奈川県 梶山英樹様

ブラウワー全粒粉は、強力粉全粒粉ですが、全粒粉うどんは、中力粉全粒粉を使用しています。こちらも、大きなふすま片のみを使用し、雑味をカットしているの、クセのない乾麺に仕上がっています。小麦粉の12%程度を、小麦ふすまで代替しているの、自然なカロリーカットが可能です。また現在、菓子用の薄力粉全粒粉も開発中です。