

県産牛乳たっぷり もちもち生食パン



「かかし」(山形)が専門店オープン

焼き肉店や宅配弁当店を運営する「かかし」(山形市、遠藤智大社長)が、同市南館2丁目に食パン専門店「ダンスベーカリー」をオープンさせた。水の代わりに県産牛乳を使い、蒸気

により焼き上げることで、濃厚でコクがあり、もちもちした食感が楽しめる。

定番商品の「山形みるく生食パン」(1・5斤850円)は国産とカナダ産の小麦粉をブレンド。蜂蜜や生クリーム、無塩バター、加糖練乳を加え、甘い香りが特徴だ。他に、3種類のレーズンを県産牛乳に漬け込んだ上で使った「芳醇葡萄×山

県産牛乳を使った「山形みるく生食パン」を販売しているダンスベーカリー
＝山形市南館2丁目



県産牛乳100%使用の「山形みるく生食パン」

形みるく生食パン」(1斤950円)、山形銘菓の「富貴豆」を練り込んだ「山形銘菓富貴豆×山形みるく生食パン」(同1080円)もある。着色料や保存料は不使用だ。

また、山形みるく生食パンで作ったフルーツサンド(1個380円)、オムチーサンド(1箱2個入り770円)も用意した。今後さらに山形らしい食材を使ったパンや、米沢牛や山形牛を使ったサンドイッチも開発し、ラインアップの充実を図る

予定という。

贈答用に「おめでとろ」「ありがとう」の焼き印を入れるオプション(100円)や、企業向けにオリジナル焼き印を入れるサービスもある。きり箱付きの提供も可能。宅配弁当の「団」のリニューアルに合わせて、8月8日にオープンした。

営業時間は午前11時～午後5時(なくなり次第終了)。不定休。問い合わせは023(674)8341。

(菅原武史)