

さぬきの夢2000パンについて

「さぬきの^{ゆめ}夢2000」は、^{かがわけん}香川県で^{かいほう}開発された^{こむぎこ}小麦粉です。^{ぜんこくてき}全国的にも有名な「さぬきうどん」は、^{かがわけん}香川県で昔から^{むかし}食べられてきたもので、^たみなさんもよく^た食べると^{おも}思います。が、^{じつ}実は、ほとんどが^{がいこく}外国から^{ゆにゆう}輸入した^{こむぎこ}小麦粉で^{つく}作られています。そこで、^{きょうどりょうり}郷土料理の「さぬきうどん」を、^{かがわけん}香川県の^{こむぎこ}小麦粉で作るために^{かいほう}開発されたのが「さぬきの^{ゆめ}夢2000」です。^{なが}長い^{じかん}時間をかけて^{かいほう}開発し、^{ねん}2000年に^{かんせい}完成したのでこの^{なまえ}名前が^こつきました。その後、さらに^{かいりょう}改良を^{かさ}重ねて今では「さぬきの^{ゆめ}夢2009」という^{ひんしゅ}品種も^{かいほう}開発されています。



これが、「さぬきの夢2000」だよ！

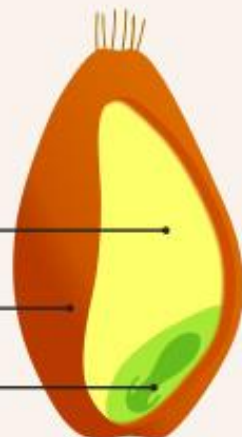


ひとつひとつ丁寧に、一生懸命作っています！

「さぬきの^{ゆめ}夢2000^{ぱん}パン」には、この「さぬきの^{ゆめ}夢2000」を、^{まるごと}丸ごと^ひ挽いて^{こな}粉にしたもの（^{ぜんりゅうふん}全粒粉）を使っています。^{ふつう}普通^{こむぎこ}の小麦粉は、^{こむぎ}小麦の「^{はいにゅう}胚乳」の部分だけ使っていますが、^{ぜんりゅうふん}全粒粉は、「^{ひょうひ}表皮」や「^{はいが}胚芽」もすべて使っているので、^{すこ}少し^{ちやいろ}茶色っぽい色をしています。この「^{ひょうひ}表皮」や「^{はいが}胚芽」は、^{じつ}実は^{えいよう}栄養たっぷり！^{しょくもつせんい}食物繊維や、^{てつ}鉄、^{ふつう}ビタミンB1が^{こむぎこ}普通^{くら}の小麦粉に比べると^{ばいじょうぶく}3倍以上含まれています。

小麦の構造

- ^{はいにゅう}胚乳 (小麦粉の約83%)
- ^{ひょうひ}表皮 (小麦粉の約15%)
- ^{はいが}胚芽 (小麦粉の約2%)



普通小麦粉



全粒粉