

ウズラ卵や青じそ入り



地元の農産物を使ったラスクのセットを手にする清水貴裕さん—豊橋市西幸町で

は二〇〇六年二月に発 足。これまでも一斤五 千円前後のパンを限定 発売するなど話題を

マイスターズクラブ 集めてきた。

ネット限定で販売

る豊橋市、小坂井町、幸田町の六店舗をれぞれが趣向を凝らした品を作り上げ、売り出すことになった。

三河、遠州地域のパン店などをつくる「三遠マイスターズクラブ」が、ウズラの卵や青じそなど地元の農産物入りのラスクをインターネット限定で販売している。手作りで素材を厳選したため、六店舗の品を詰め合わせたセットは三千九百九十円。クラブは「割高だが、こだわりの品を味わって」と話している。(安田功)

三遠農産物でラスク

東三河版



枯ヒマワリ
今泉 清光
二科会

ニュース、情報は下記へ
社会部
052-231-1650・5919
Eメール

shakai@chunichi.co.jp

豊橋総局 千440-0806
豊橋市八町通4-52-1
0532-52-7181 Fax54-4655
岡崎支局
0564-22-1661 Fax25-1554
豊田支局
0565-24-1010 Fax25-1118
豊川通信局
0533-86-2305 Fax82-1575
新城通信局
0536-22-0242 Fax23-3811
蒲郡通信局
0533-68-2437 Fax66-1465
設楽通信部
0536-62-0269 Fax62-1577
田原通信部
0531-22-0269 Fax23-2889

中日新聞へのご意見は
読者センターへ
052-221-0800 Fax221-0819
Eメール
center@chunichi.co.jp

広告のお申し込みは
広告局三河アドセンターへ
岡崎 0564-23-3051(代)

こだわりの品 味わって

事務局を務めるホームページ制作会社「都テサイザイン」(豊橋市西幸町)の清水貴裕社長(左)は「全国のラスクファンに地元の豊富な食材を知ってもらい、地域が盛り上がり、と期待している。ラスクは二百セット限定で、予約は二十日まで。今月下旬から順次配達する。販売サイトは「三遠マイスターズクラブ」で検索。

ラスクはパンの余った部分を再び焼き上げるケースが大半というが、六店舗はラスクに合う生地を厳選。生地を練るにも機械も使わず、メンバーは約半年かけ、試食会を開くなど、試行錯誤を繰り返してきた。

ラスクはパンの余った部分を再び焼き上げるケースが大半というが、六店舗はラスクに合う生地を厳選。生地を練るにも機械も使わず、メンバーは約半年かけ、試食会を開くなど、試行錯誤を繰り返してきた。

のイチゴなど。生地に練り込んだり、仕込み水に使われたりしている。