

2016年3月

理想のパンを作るため、香り高い国産「湘南小麦」の普及に尽力する、ブーランジェリーたちが登場！

～百貨店初開催～

「湘南小麦」プロジェクト

新宿高島屋開店 20 周年記念「グルメのための 味百選」に登場

- ・会 期:3 月 23 日(水)～28(月)※最終日は午後 6 時閉場
- ・会 場:新宿高島屋11階 「グルメのための 味百選」会場にて



理想のパンをつくるために、香り高い国産「湘南小麦」の普及に尽力した伝説のパン屋<ブノワトン>故・高橋幸夫さんの遺志を継いだ「湘南小麦」プロジェクトが初登場。このプロジェクトは、小麦農家、製粉会社、パン屋さん、そしてそのパンを買うお客様まで、畑から食卓までがパンを通して一体となる地産地消のモデルケースです。高橋さんは、地元湘南エリアで小麦を契約栽培してもらい、パンに適した粉を作るために自社石臼製粉工場「ミルパワージャパン」を湘南に設立。パン屋さんによるパン屋さんのためのパン用小麦製粉所として、またパン作りの職人としても各方面から評価を得るようになりながら41歳の若さで亡くなりました。現在は、<ムール ア・ラ ムール>の店主である本杉正和さんがその志を継ぎ、活動を続けています。今回は、高橋さんの遺志に賛同し、「湘南小麦」を使ってパンを作るブーランジェリー8店舗が集結してそれぞれの逸品を販売いたします。



＜ムール ア・ラ ムール＞田舎あんぱん



＜箱根麦神＞麦神クロワッサン



＜ル・ルソール＞いちじく→



＜タルイベーカリー＞湘南小麦くるみパン



＜しげくに屋55ベーカリー＞

湘南小麦のベーグル



＜パーラー江古田＞カンパーニュ



＜セテュヌボンニデー＞エスカルゴマカダミアン

湘南小麦と丹波産黒豆のミルクフランス



＜ポワンタージュ＞→

【出店ブーランジェリーと主な出品パン】

- ・＜ムール ア・ラ ムール＞田舎あんぱん 220 円（税込）
- ・＜箱根麦神＞麦神クロワッサン 300 円（税込）
- ・＜ル・ルソール＞いちじく 360 円（税込）
- ・＜タルイベーカリー＞湘南小麦くるみパン 450 円（税込）
- ・＜パーラー江古田＞カンパーニュ 900 円（税込）
- ・＜セテュヌボンニデー＞エスカルゴマカダミアン 300 円（税込）
- ・＜しげくに屋55ベーカリー＞湘南小麦のベーグル 220 円（税込）
- ・＜ポワンタージュ＞湘南小麦と丹波産黒豆のミルクフランス 300 円（税込）

※＜ポワンタージュ＞のみ 3 月 23 日（水）～25 日（金）3 日間限定

＜お問い合わせ＞新宿高島屋 TEL 03-5361-1111（代表）