

ハトムギ入りパンいかが ファーマーズベーカリーひみ

2011年03月26日 22:55

JA氷見市が運営する「ファーマーズベーカリーひみ」(同市朝日丘、川淵和也店長)は26日、氷見特産のハトムギを使った新商品のパン「ハトムギ・ラ・ベレッツァ」の販売を始めた。

同店では、氷見産の玄米粉を使った手作りのパン約30種類を売っている。今回、地元の特産物をPRしようと、ハトムギ入りのパンを商品化した。

パンは直径約15センチで厚さ約10センチ。「ラ・ベレッツァ」はイタリア語で「美」を意味し、美肌効果があるとされるハトムギのエキスと粉が生地練り込まれている。

もちっとした食感とハトムギの良い香りが楽しめる。価格は500円(税込み)で、1日5～10個販売する。

川淵店長は「おすすめの食べ方は香りが楽しめるトースト。一人でも多くの人に食べてもらいたい」と話している。

問い合わせはファーマーズベーカリーひみ、電話0766(73)2828。



新商品のパン「ハトムギ・ラ・ベレッツァ」をPRする川淵店長