

特集

SDGs の時代に最適

ベーカリーで簡単につくれる アイデア満載のリメイクパン

2015年に国連で提唱されたSDGsは、今や我々の日常生活に入り込んでおり、食品ロス削減の姿勢は社会生活の中では定着している。そして、本年に入って原材料費・エネルギーコストの上昇があり、ベーカリー店頭の焼成済み余剰品をどのように再生させるかは、現在、大きな課題となっている。またドイツ・オーストリア等の合理的精神が浸透している国々では、店頭へ一度出した商品でも“残り物”という意識ではなく、“資源”として、パンに再生させることは、すでに常識となっているようだ。

そこで本紙では、ベーカリーの“食品ロス削減、資源の再利用”に貢献する「リメイクパン」に注目。アイデアあふれるパンの展開法とレシピ、また人気ベーカリーのサステナブルパンや、先ごろ開催されたパングランプリ東京のリメイクパン部門入賞作を紹介する。

