

SANDWICH of the Month

大山ハムが
提案

秋の訪れはサンドイッチから 素材の組み合わせが決め手の2種

素材の風味を生かし、丁寧に仕上げたハム・ソーセージをはじめとした食肉加工品を数多く製造する大山ハム(安武文雄社長)から、秋の訪れを感じさせるサンドイッチ2品を紹介。

「長芋グリルとベーコンの フォカッチャサンド」

香ばしく焼き目を付けた長芋のシンプルな味わいと、コクと旨みが凝縮したベーコンは相性抜群。長芋は7~8mm幅の輪切りにし、塩、コショウして焼き目を付ける。ベーコンはひだを作るように挟むとふっくらとした仕上がりに。

【材料1個分】

フォカッチャ …………… 1個
オリーブオイル …………… 5g
粒マスタード …………… 2g
クレソン …………… 8g
乾塩ベーコン2.5mmスライス …… 20g
長芋のソテー …………… 18g
ブラックペッパー …………… 適量



「ベーコンとさつまいもと リンゴのタルティーヌ」

彩りのよい食材はオープンサンドに最適。やさしい甘みのさつまいもとすっきりとした甘みと酸味を持つりんごに、ベーコンの旨みとコクが全体を引き締める。

【材料1個分】

カンパニュ(12mmスライス) …… 1枚
バター(食塩不使用) …………… 5g
炒め玉ねぎ …………… 8g
りんご(ジョナゴールド) …… 12g
さつまいも …………… 12g
乾塩ベーコン8mmスライス …… 12g
コンテチーズ …………… 8g



今回、味の決め手となる食材は『乾塩ベーコン』。乾塩法とよばれる昔ながらの製法で、良質な豚バラ肉一枚一枚に、職人が丹念に塩・香辛料をすり込んで、じっくり熟成後、スモークをかけた豊かな風味の希少なベーコン。一緒にサンドした相性抜群の厳選食材のおいしさを引き立てている。

作り方のポイントとして「相性のよい素材を組み合

わせることはもちろん、トレンド・季節野菜を取り入れることが大切」と話すのはこれらのサンドイッチを考案した神戸営業部の寺岡直子さん。同社では顧客に向けた季刊誌「サンドイッチのアトリエから」を発行し、多彩なサンドイッチを掲載して季節に応じた商品提案を行っている。

■大山ハム本社 TEL.0859-24-7000



●パンセミナー●

東京製菓学校

特選実習セミナー 2012

ヨーグルト種を活用したパン

東京製菓学校(梶山浩司学校長代行)は7月18日と19日、恒例の特選実習セミナーを開催した。同セミナーはプロフェッショナルを対象にしたもので、和菓子、洋菓子、パンの3コースがあり、同校のOBをはじめとする92名が受講した。ここでは伊藤常至講師によるパンコースの4品を紹介する。



TODAY'S CHEF
東京製菓学校パン科教師
伊藤 常至氏

プリンスホテルに10年勤務後、同校へ就任したOB。その経験を生かし、学生にはチームワークの大切さを教えたと話す



ヨーグルト食パン

自家製ヨーグルト種を使用した、高級感のある食パン。
ヨーグルト種の作り方はP17に掲載

【配合】(%)

強力粉 …………… 100
砂糖 …………… 5
食塩 …………… 2
ヨーグルト種 …………… 100
加糖練乳 …………… 8
ヨーグルト …………… 35
バター …………… 12
水 …………… 33

【工程】

ミキシング …………… L3分 M3 ↓ L1M3
捏上温度 …………… 28℃
発酵時間 2.5時間パンチ1.5時間
分割 …………… 230g×2
ベンチタイム …………… 30分
ホイロ …………… 38℃ 85% 120分
焼成 …………… 210℃ 30~40分



抹茶を使ったバラエティー
(作り方はP17を参照)

POINT

●加糖練乳を加えることでしっとりとした食感になる