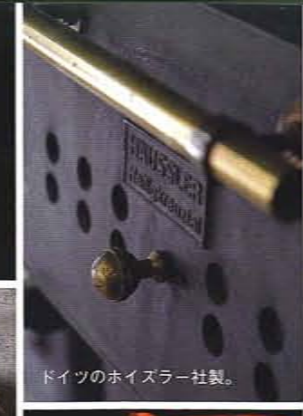




窯の温度をいったん450℃まで上げた後、320℃まで下がった場合が焼き時。



石窯1口あたり、1日に薪7束分を燃やす。



ドイツのホイズラー社製。



窯内の温度は、450℃まで上がる。



毎朝4時半、石窯に薪をくべる。庫内で薪を燃やして、窯本体に熱を蓄え、余熱で焼く本格派。

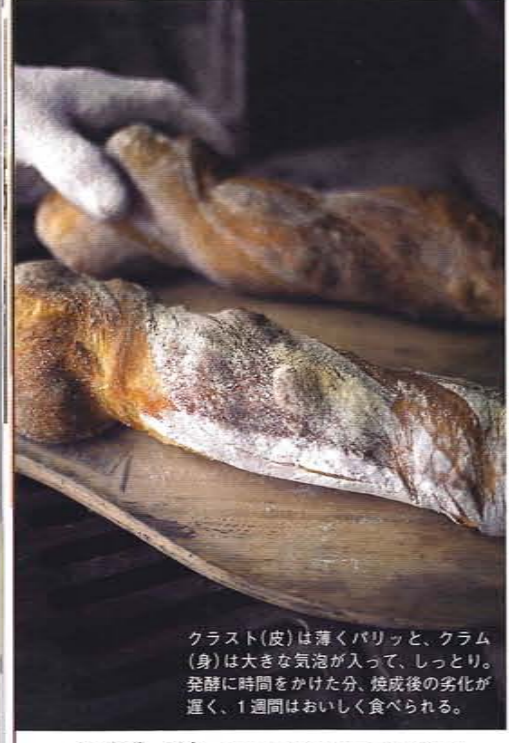


薪は次第にコークスや石炭のような状態に。燃えきるまで燃やし続けて、窯に熱をためる。

店があるのは関が原近く。取材の日は雪が降っていた。雪景色の中の石窯は、まるでヨーロッパ。



燃え尽きたら、灰を掻き出し、いよいよパン生地を庫内へ。薪火から4時間ほど経過している。



十分な蓄熱と遠赤効果の高いこの石窯では、ガス窯の8割の時間で焼き上がる。そのため、生地の発酵が過ぎない。



できる限り生地をさわらず、クープも入れず、成形は軽くツイストするのみ。ストレスなく、伸び伸び発酵した生地。

ヨーロッパの伝統的な製法をベースに作られる「石窯パリスエッテ醒酵味」は、加水75～80%、96時間低温熟成。水は名水百選に選ばれた伊吹山麓の地下水。

合田昌弘一写真 photographs by Masahiro Goda

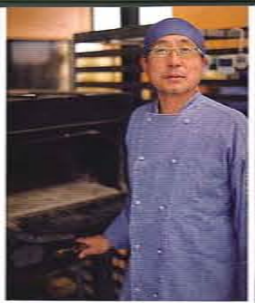


「石窯パリスエッテ醒酵味」は、ルーツ貿易株式会社の「パリスエッテ専用粉」で作られる。スイスの製パン技術・エルマティンガー氏との共同開発による粉だ。フランス産小麦の芳醇な風味を軸として、他に日本、カナダ、アメリカ、オーストラリアの粉をブレンドしている。

問い合わせ先 ルーツ貿易株式会社
千葉県市川市新田4-13-8
☎047-379-1505
<http://www.e-roots.co.jp>

COLUMN
噛み締める度に広がる味わい

「石窯パリスエッテ醒酵味」の生地の特徴は、低温長時間発酵させることから生まれる引きとコシの強さ。必然的にしっかり噛みしめて食べることになる。噛む度に生地の味わいが広がって、粉の風味を感じ取れると同時に、顎の発育や健康にも効果的。



◎グルマンヴィタル
岐阜県不破郡垂井町宮代441
☎0584-23-2400
8:00～19:00(ケーキ9:00～)
カフェ有
JR東海道本線垂井駅より徒歩5分
<http://www.guruman.co.jp/>

**ご応募ください！
お試しキャンペーン**

「石窯パリスエッテ醒酵味」を先着300名様にプレゼントいたします。パン同封のアンケートにご協力いただける日本在住の方であれば、どなたでもご応募いただけます。詳しくは、P.105をご覧ください。

**噛むほどに味わい広がる
伝統製法が生きるパン
パリスエッテ**

岐阜のベーカリー「グルマンヴィタル」では、本格的な石床の薪窯でパンを焼いています。300℃以上の高温、かつ、石窯ならではのやさしい熱は、パンに生命を吹き込むかのよう……。そんな石窯の特性が最も生かされたパンが、「石窯パリスエッテ醒酵味」です。



石窯パリスエッテ醒酵味 350円
薄く張りのあるクラスト(皮)、しっとりしなやかで引きの強いクラム(身)のテクスチャーは、パン好きを唸らせる。「パリスエッテ専用粉」を使い、96時間低温熟成によって、旨味や甘味がしっかり出た味わいは、一食の価値あり。1日64本限定。ネットショップで購入可。ガス窯で焼いたタイプ(320円)もある。
<http://www.guruman.co.jp/>

らみどパリスエッテの幸福な出会い
岐阜県関市の「グルマンヴィタル」は、昭和25年創業のベーカリーだ。先代、先々代の頃より、店売りはもちろん、学校給食やホテルのパンも手掛けるなど、地元には根を張ってパンを焼いてきた。
現オーナーの鈴木政裕さんは3代目。3代目として新たな一歩を踏み出すべく、また、他のパン屋にはない個性を打ち出すべく、力を入れているのが石窯である。「庫内で薪を燃やし、窯自体の温度を450℃まで上げて、その余熱で焼く本格派です」と鈴木さん。
毎朝4時半に火をくべ、4～5時間かけて薪を燃やしきったところで、灰を掻き出し、生地を入れる。十分な蓄熱と遠赤効果のおかげで、生地にはじっくり、やわらかく火が入っていく。「320℃で焼くのですが、いったん450℃まで上げた後の320℃はパワーが違う。短時間で焼き上がり、表面はパリッ、中は水分が飛び過ぎず、しっとり仕上がります」。
この窯の威力が目に見えて発揮されるのが、「パリスエッテ専用粉」を使ったパン、「石窯パリスエッテ醒酵味」である。
「パリスエッテ専用粉」とは、シシリー産アーモンドやリユーベッカのマジパンなど高品質の食材で知られるルーツ貿易株式、スイス人の製パン技術・エルマティンガー氏と共同開発した粉。フランス産小麦をベースに5カ国の小麦をブレンドした。この粉の味わいを最高に引き出すように、エルマティンガー氏が編み出した製法は、ヨーロッパの伝統的なパン作りをベースとする低温長時間発酵。生地を3～4日熟成させて焼く。鈴木さんはその生地を、名水百選に選ばれた地元伊吹山麓の地下水で仕込む。「この地の水は硬度が高く、パン向きなんです」。
粉、水、窯——3つの要素が出会って形になったパン、「石窯パリスエッテ醒酵味」。焼きたてを割ってみると、クラム(身)には大きな気泡が……。噛むと、深い味わいが口いっぱい広がるのだった。