



# トースト賛歌

春の日差しを感じると、冬の重いコート  
を脱ぎたくなるように、食べるものも軽  
やかなものが食べたくなってきませんか。  
そう、こんなときはカリッと、サクッとし  
たトーストがおいしい！ さあ、コートを  
脱いでトーストを食べよう♪

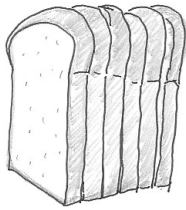
エコムルおすすめトーストに合うパン

## 味輝のイギリスパン

全粒粉の重めのパンも味わいがあってお  
いしいですが、トーストには、やっぱり軽  
めの白いパンでいきたいところ。  
こんなときはシンプルにして力強い、味輝  
(みき)さんのパンがおすすめです。

正直、見た目はなんてことない普通のイ  
ギリスパン(失礼！)ですが、トーストす  
ると抜群のおいしさを発揮します。

外はカリッと、中はふんわり、そして大事  
なのは食べ応え。白いパンにありがちなペ  
チャツとしたヤワな感じはなく、あくおい  
しいという満足  
感。それはパン一  
枚に熱い思いが  
ぎゅっつまって  
いるせいかもしれ  
ません。



6枚切 / 340円

パンの酵母は「米コジウ」  
味輝さんのパンは酵母に日本の伝統的  
な米糀を使っています。秋々春先の寒い  
時期は酵母の仕込時期。  
まるで日本酒を仕込むように、まず米  
を蒸して、糀をませこむ。それを回数に  
して5千回、時間にして3時間、ひたす  
らかき回して、酵母を育てます。パンに  
なるしつかりした酵母になるには2ヶ月  
ほどかかるそうです。できあがった酵母  
は名付けて「味輝酵母」。これが味輝。パン  
のおいしさの核になります。  
また個性ある国産小麦を活かすため、  
中種(なかだね)法という長時間の醗酵  
を要する方法で作っていて、これも味輝  
パンのおいしさの秘密。  
勉強・研究熱心な味輝さん。それぞれ個  
性のある国産小麦を使いこなすには相  
当の年月がかかったと、社長の荒木さん  
もおっしゃっていました。  
とにかく手間かけた貴重なパン作  
り。トースト一枚で与えられる満足感ほ  
たかものではありません。  
たかがトースト、されどトースト。ぜひ  
春のトースト生活に1度お試し下さい。



280g / ¥767

## 春の定番いちじくジャム

エコムルのジャムの中でも  
一番人気の  
「恒食(こうじょく)のいちじくジャム」。

レトロなパッケージがかわいらしいのですが、味  
も昔ながらの手作りのような味。大粒のいちじ  
くがゴロリと入ったプレザーブスタイルで、掘って  
も、掘っても、いちじくがゴロゴロ出てきてうれし  
くなっています。

「なぜこんなにおいしいの？」と恒食さんに聞く  
と、その開発秘話は三十七年前にさかのぼる  
とのこと。当時の社長(現会長)がとにかく「良  
いジャム」を作りたいと考え、知る人ぞ知る農  
業界の巨人・小光源吾先生に指導を頂きなが  
ら、試行錯誤の末に生まれたのであります。  
いちじくそのものの味を出すため、いちじくをふん  
だんに使い、ジャムとしてはギリギリの低糖度に  
抑えるのがいちばん大変だったそうです。

二人の男が純粋に「良いジャム」を世の中に送り  
出したいと願い、その商品が今もって愛され続  
けている・・・いや、「プロフェッショナル」

トーストにもよし、ヨーグルトに入れても大粒  
いちじくがデザート感覚で楽しめます。ちなみに  
姉妹品の「あんずジャム」も一緒に開発された  
商品で、とてもお気に入りです。

## 有機マーガリン

ジャムとくれば定番の「ジャム&  
マーガリン」。ちよつと健康を気にさ  
れる方なら「マーガリン」トランス脂  
肪酸「悪者」というイメージがある  
のではないのでしょうか。

ひと昔前はマーガリンはバターより  
体にいい、とまで言われていたのに昨  
今ではトランス脂肪酸の問題で悪者  
にされてしまったマーガリン。

でも、バターにはないあつさりした軽  
い味わい、同じ植物油でもオリーブ  
オイルにはないクリーミーさ。トース  
トにすぐ塗れる柔らかさ。やっぱり  
マーガリンも食卓に欲しいところ。  
そこで見つけたリボン食品さんの『有  
機マーガリン』。早速食べてみるとこ  
ろ、うん、なかなかおいしいじゃない  
ですか！

## トランス脂肪酸って何??

簡単に説明すると、自然界に存  
在しない脂肪酸なので、人体に入る  
とアレルギーなどのトラブルの原因に  
なると言われています。  
なぜ、自然界に存在しない脂肪酸

米糀を酵母に、シンプルな材料で作られた味輝さんのパンは毎日食べても飽きない『ジャ・パン!!』  
毎朝パン派の方にはぜひおすすめしたいブランドです。イギリスパンだけでなく、色々あります。  
特に下の2種類が人気です。ぜひ試してみてくださいね。 **あ、ちなみに毎週火曜日が入荷日です♪**

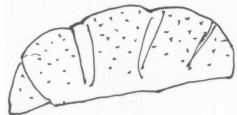
## シナモンデニッシュ (2個入り / 290円)

「シナモンデニッシュ」、この響きが好き！  
映画やドラマのワンシーンによく似合うアイテムで  
す。コーヒーを添えればちょっとしたカフェ気分。  
もちろん味も最高です。有機のシナモンを粗糖と  
練り込んであるため、トース  
ターで焼くとシナモンのいい  
香りが部屋中に広がります。  
上部にかかったアイシングが  
レトロでまたいいんですよ。



## クロワッサン (3個入り / 340円)

こんなにバターっぽくないのに美味しいクロワッ  
サンはありません。バターの比率が高く、ハリ  
ハリと皮が落ちるようなクロワッサンが多いで  
すが、味輝のクロワッサンはバタさくなく、しっ  
かりしているのに、焼くとサクリ軽やかな味。  
この軽いクロワッサンのおいしさに目覚めると他  
のクロワッサンがちょっと重  
く感じます。サンドイッチに  
使ってもおいしい。



なのかな?ちよつと考えてみましょう。  
例えばマーガリンは液体の植物油脂  
が原料なのになぜ固まっているのか  
ということ。マーガリンは製造工  
程で、脂肪酸の組成を変化させるこ  
とで融点(溶ける温度)が高くなる  
ため固まります。この人為的な脂肪  
酸の組成変化でトランス脂肪酸が産  
まれるというわけ。

今回ご紹介する有機マーガリンは  
この製造方法が違うため、トランス  
脂肪酸は100g中ほぼ1%以下と  
いう安全なマーガリンです。昨年、特  
保認定を受けた「エコマ」が出荷停止  
になったことが記憶に新しいですが、  
油脂の問題は奥が深い!(いつかエコマ  
ル通信で「油脂」だけで特集したいと  
思います)と、いうわけで有機マーガ  
リンは普通のマーガリンより安心で  
おいしいです。原料も有機認証のひ  
まわり油とパーム油を使用していま  
すし。ただし  
やつぱり使いす  
ぎにはご注意  
下さいね。



80g / ¥347