

# 一歩ベーカリー 軽井沢

焼きたてよりも、美味しい時間を。  
一歩ベーカリーの「育てる」ライ麦パン



日本のパンは「焼きたて」が好まれますが、当店のライ麦パンは、少し時間が経ってからが本番です。数日かけて風味が「熟成」していく、そんな伝統的な製法で焼いています。

なぜ、当店のパンは「冷凍」しても風味が落ちないのか？

その秘密は、市販のイーストを使わず「自家製酵母」でじっくり時間をかけて発酵させていることにあります。

短時間で膨らませる一般的なイーストのパンは、空気を多く含むため、冷凍・解凍の過程で水分と一緒にパサパサと風味が抜けやすくなってしまいます。

一方、当店の自家製酵母パンは、ゆっくりと時間をかけて発酵させることで、粉の芯までしっかりと水分が行き渡ります。さらに、酵母が生み出す乳酸などの有機酸が、奥深い旨みと香りを作ります。

この「高い水分保持力」と「有機酸による豊かな風味」があるからこそ、冷凍しても味が抜けません。解凍して焼き直した時に、外はカリッと、中はもっちりとした極上の状態が蘇ります。

大きなパン（ホール）でお持ち帰りいただき、ご自宅の冷凍庫を「小さなパン屋さん」にして、毎日の食卓でゆっくりとお楽しみください。

