

# こだわりのパン作り現場へGO!



## 美味しさ実感\*パルブレッド学習会

パルシステム千葉 稲毛センター  
11月15日(火) 10:30~12:00  
オンライン開催



パルシステムこだわりのパンは、どこでどのように作られているの?安心安全のパン作り現場にオンラインで潜入!今回は「国産小麦もちり食パン」が出来上がる過程を動画で見学しながら、その美味しさの秘密をパルブレッドさんからたくさんお話していただきました。

コロナ禍で工場見学ができない中、動画でも現場を間近に見ることができるのはレア体験だったようで参加者から興味深かった、楽しかったと大変好評をいただきました。

パンのアレンジメニューを紹介では「実際に調理時間をとって参加者も調理してみたかった」との声もありました。

~参加者から多くの好評をいただきました~

- ・ 工場での製造の様子を見せていただき、原材料等へのこだわりもパルブレッドの方から直接伺うことができ、とても有意義な機会となりました。ありがとうございます。パルシステムさんのパンへの愛着がさらに強くなりました。今後もこのような(パンだけでなく)工場見学のような催しがあると良いなと思います。
- ・ 8枚切りのご要望が多かった所、商品が出来ての学習会、とても良かったです。実参加の工場見学では見られない所が見られたのも、有意義でした。
- ・ 工場を見学出来て、色々わかりやすくパンの素晴らしさが学べました。機械だけではなく、人の手が沢山加わってる事も意外でした。大事に作られている事が良くわかりました。テンポも良くお話も聞き取りやすかったです。
- ・ 添加物やショートニングについて、知る事が出来て良かったです。今後の米粉の活用に期待したいと思いました。楽しい時間をありがとうございました。
- ・ 工場見学がとても楽しかったです!パソコンから焼きたてパンの香りも出てきたらよかったですのなと思いました。豚さんが食べているパンのみみ、私が食べたいくらいです。