

西牧竜也シェフの

こだわり探求日記

おいしい  
逸品

VOL.  
18



「バンドミ / 400円(税込)・一本堂呉店」

### 最上級のやわらかさ、もっちり食感！ 朝一番に焼きあがる人気の食パン

私が料理の世界に入り初めて配属されたのが、パンとケーキを専門にするベーカリー部門だった。パンもお菓子も作るのは初めてで、神戸の名だたるお店をはしごして勉強だと言って食べまくったものだ。新しいパンに出会うと、つい香りを嗅いでしまう。小麦の良し悪し、醗酵具合が分かるのだが、一本堂の食パンは原材料にこだわっているのが良く分かる。もっちり、ふんわり、優しい味で毎日食べても飽きのこない美味しさ。食パンに求められる事が全て揃っている。現在約20種類ものパンを作っていて、安心素材、お手頃な価格にこだわっている。中でも人気なのが「バンドミ」。国産小麦と水、イースト、塩と言ったフランスパンの原材料で作る無添加食パンで、生で食べるともっちりとした食感が味わえ、トースターで焼くとフランスパンのようなサクッとした歯触りも味わえて二度美味しい。バターを使用していないので乳製品アレルギーの方も安心して食べられる。店主の福田正義さんとは年も近く、仕事に対しての情熱に惹かれる。福田さんと一緒に仕事がしたいと思い、食パン生地でバンズを作ってもらったところ、もっちり、ふんわりで想像以上の美味しさだった。そしてコラボ商品「Special ステーキバーガー」が誕生した。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴33年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NISHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<https://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。