

J Aたいせつのお米が



GOPANでパンに!



代表理事組合長
柿林孝志

2010年8月23日より3日間

発売に先駆けて「たいせつ米でGOPAN」実演・試食会を特別開催!

おうちのお米で、毎日手軽に「パン」が作れる!
そんな日常を可能にする製品。

この度、三洋電機株式会社が世界初の技術として研究開発した米パンベーカー、それが「GOPAN (ゴパン)」です。

この「GOPAN」はお米がそのままパンとして焼き上げることができる画期的な商品です。今回、この「GOPAN」とJAたいせつ自信のお米「JAたいせつ米」を使用した、お米パン作りのおいしいコラボレーション企画を開催しました。

米を粉にすることなく、洗米したお米にグルテン・ショートニング・ドライイースト・塩・砂糖をいれることにより、GOPANはふっくらもちもちのお米パンを仕上げます。

工程は、切削→こね→発酵→焼成を経て、約4時間で出来上がり、新食感の美味しいパンが完成します。このGOPANは、米粉パンに比べて、約半分のコスト(1斤≒148円程度)で作れるところが非常に経済的で、ご自分で購入したお米を直接使用できるところにも安全・安心を実現しています。



JAたいせつは、お米を主体とした農業協同組合として、生産者のつくるおいしいお米をより多くの皆様に食べていただくために、トレーサビリティ(栽培履歴)をはじめ、GAP(農業生産管理工程)にも取り組み、安心・安全を第一に、より品質の高いお米づくりを実践しています。今回は、おいしいお米をGOPANによって、おいしいお米パンができることを知り、より多くのお米が消費されることを願い、この熱い思いが三洋電機株式会社の考え方と合致し、今回のコラボレーションを実現することができました。JAたいせつでは、このGOPANを通じて、食卓への新しいかたちの未来を想像し、お米の食べ方の工夫と創造に協力していきたいと考えます。

GOPANによる新しいお米パンの食べ方のご提案として、和のテイストにする工夫があげられます。甘いジャムのかわりに、南蛮味噌や、三升漬、佃煮など、GOPANの食べ方は、無限に広がります。



(SANYO) 並びに「GOPAN」、ロゴは、三洋電機株式会社の登録商標または商標です。
(JAたいせつ米)、ロゴは、たいせつ農業協同組合の登録商標です。

J Aたいせつ Webサイト
<http://www.jataisetu.or.jp/>
SANYO GOPAN Webサイト
<http://jp.sanyo.com/gopan/index.html>

