

2015年6月8日

発酵も常温！こねるのも楽チン！

100円台から作れて、簡単、美味しい、低カロリー

パン型付き パンレシピ本が累計28万部突破！

日本人の食生活に異変？パン代がコメ代を上回る！*

株式会社宝島社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:蓮見清一)が発行する、「日本一簡単に家で焼けるパンレシピ」シリーズは、6月1日の重版をもってシリーズ累計28万部を突破しました。

本シリーズは、茨城県取手市にあるカフェ「Backe(ベッカ)」のオーナー、Backe 晶子(ベッカあきこ)氏が考案したオリジナルの「パンレシピ」と「パン型」がセットになったレシピ本です。Backe 晶子さんは予約待ち多数の人気パン教室を開いており、これまで 2,000 人の生徒にパン作りを教えてきました。その中で、発酵が難しい、こねるのに力がいるなど、パン作りにおいて多くの方が難しいと感じる点を工夫し、初心者でも簡単に作れて失敗しないレシピを開発しました。**「叩かずこねるだけ」「こねるのに力がいらない」「発酵は室温で行う」「牛乳や卵は使わない」といった従来のパン作りとは異なる新しい作り方**により、初心者でも失敗せずにもちりとした美味しいパンができることができ、付属の「パン型」を使うことで、成形の苦手な人でも上手に可愛い形のパンを焼くことができる点も好評です。

また、総務省家計調査の「年間の食料品支出額」によると、日本の一般家庭(2人以上の世帯)におけるパン代がコメ代を上回り、日本人の食卓におけるパンの存在感が年々高まっています。

* 総務省家計調査の「年間の食料品支出額」より

宝島社では企業理念である「人と社会を楽しく元気に」のもと、今後もお客様に喜ばれる良質なコンテンツを企画・提供し、様々な業界の活性化に寄与していきたいと考えております。



初めての人でも、失敗せずに簡単にできます！

- 室温でOK！25℃で発酵させる
- 叩かず作れる！こねやすい配合で力がいらず、初心者でも失敗しない
- 砂糖・バターが少量なので低カロリー
- パン型を使えば成形の苦手な人でも上手に可愛い形のパンが焼ける

著者:Backe 晶子(ベッカ・あきこ)氏 **これまで教えた生徒の数は2000人以上！**



茨城県取手市にある完全予約制の小さなカフェ「Backe(ベッカ)」のオーナー。もっちりきめ細かなプレーンパンやベーグルを求めて、都内からもファンが訪れる。“家で無理なく作れる本格パン”を追求して改良されてきたオリジナルの手法に注目が集まり、「日本一適当なパン教室」を主宰(2015年現在は東京・北千住でも開催)。