

2017年9月4日

ちぎりパンブームの火付け役！^{ベッカ}Backe晶子

「日本一簡単に家で焼けるパンレシピ」シリーズ

異例の125万部突破!

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)は、2017年7月27日(木)、「日本一簡単に家で焼けるパンレシピ」シリーズ『特製丸マンケ型付き！日本一簡単に家で焼けるかわいいパンレシピBOOK』の発売をもって、シリーズ累計124万部を突破しました。

本誌は、「ちぎりパン」ブームの火付け役となった「日本一簡単に家で焼けるパンレシピ」シリーズの最新刊で、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。今回の丸マンケ型付きレシピ本では基本のレシピに加え、写真映えのするかわいいパンを24レシピ紹介しています。

著者はTV等でも活躍している「日本一適当なパン教室」主宰・Backe晶子(ベッカあきこ)氏です。

当シリーズの魅力は、「牛乳や卵は使わない」「叩かずこねるだけ」「発酵は室内で行う」「砂糖・バターが少量」といった従来のパン作りとは異なる新しい作り方を提案しているところです。一般の主婦だったBacke晶子氏だからこそ発見できたレシピで、初心者でも失敗せずに、ホームベーカリーなしでも手軽にもっちりした美味しい「ちぎりパン」が作れると好評を得ています。また、作った「ちぎりパン」をインスタグラムなどのSNSに投稿する人が続出したほか、「2015年ヒット商品」としてメディアでも特集されるなど、社会現象にもなりました。

本誌では、これまでのシリーズ同様、「叩かずこねるだけ」「発酵は室内で行う」など、ホームベーカリーなしでも家で簡単にパンを焼くことができ、さらに手が汚れない方法や家庭用トースターで焼く方法、生地作り置き方法を紹介します。パン作りをしたことがない方やお子様でも気軽に挑戦できる内容となっています。

宝島社では「人と社会を楽しく元気に」という企業理念のもと、今後もお客様に喜ばれる良質なコンテンツを企画・提供していきたいと考えています。

ヒットの理由

- ①発酵は常温でOK
- ②叩かずこねるだけ、力がいらぬ
- ③100円台からできる
- ④牛乳や卵を使わない
- ⑤砂糖やバターが少量なので低カロリー

新刊のポイント

手が汚れない方法紹介！
トースターでも焼ける！
生地を作り置き！

バターを
塗らずOK！



Backe晶子 (ベッカあきこ)

茨城県取手市にあるカフェ「Backe(ベッカ)」のオーナー。従来のパン作りとは異なる新しい作り方により、初心者でも失敗しないパン作りを考案。お手軽さと美味しさで人気が広がり、主宰するパン教室はこれまで2000人以上が受講。初心者向けの「もちもちちぎりパン講座」はいつも満員です。



『特製丸マンケ型付き！
日本一簡単に家で焼けるかわいいパンレシピBOOK』
2017年7月27日発売
価格:本体1680円+税

★取材も相談可能です！お気軽にお問い合わせください！

ちぎりパンブーム
の火付け役

パンレシピ本で異例の125万部突破！

「日本一簡単に家で焼けるパンレシピ」シリーズ 著書
Backe晶子（ベッカ・あきこ）さんって!?

ブームの仕掛け人に聞いた「ちぎりパン」の誕生秘話！

◇アパレル販売員からカリスマパン講師へ！！



Backe晶子さんは、茨城県取手市にある自宅カフェを営みながら、「日本一適当なパン教室」を主宰。最初はアパレル業界で販売員として働き、マネージャーまで務め上げ、結婚を機に専業主婦に。

バリバリ仕事一筋だったのが急にノルマも目標もなくなり、「やっぱり専業主婦は無理！」と、途方に暮れていた時に会ったのが、料理本『おいしいテーブル』。著者の堀井和子さんみたいに輝きたい！と感銘を受け、その日からパン作りを研究しに毎日図書館へ通う日々。パン作りにはまり、失敗をくりかえしながら何度も試行錯誤を重ね、あれこれ繰り返しているうちに自己流のちぎりパンを生み出す。

◇型付きだけど型破り！生徒さんに調理をさせないパン教室を!?

主宰する“日本一適当なパン教室”では、「生地を叩きつけなくてこねるだけ」「発酵器は使わず、室温発酵」「牛乳や卵は使わない」「砂糖・バターは少量でOK」「まな板1枚のスペースで十分」という従来のパン作りとは異なる型破りな方法で、“無理なく作れる本格パン”を伝授。教室のスタイルも前代未聞！「何が何でもパンを焼いてもらいたいから」という考えから、レッスンでは、生徒は生地に触らず、パンを作る工程を見てもらうデモンストレーション方式。粉とパン型を持ち帰ってもらい、家で実践してもらう形をとる。そのやり方が面白いと担当編集者が興味をもち、パン型を付けた画期的なレシピ本として出版。シリーズ累計125万部の大ヒットに。

レシピ紹介の相談可能です！

パン作りが初めてでも
プレゼントにできる完成度！

