

欧米の食文化 パンで再現

神田外語大学(千葉市美浜区)の学生たちとパン製造販売会社「ピーターパン」(船橋市)が、パンの新商品「ジンジャーブレッド」を共同開発した。11月1日から千葉市や船橋市などにある同社の7店舗で販売する。



「ジンジャーブレッド」を手にする山本さん(中央)ら(千葉市美浜区の神田外語大学で)

ジンジャーブレッド 神田外語大生が開発

同大のメンバーは外国語学部の鶴岡公幸教授のゼミ生で、4年の山本葉奈さん(21)と岩田諒大さん(23)、3年の平木利奈さん(21)と天重泉美さん(20)。学生たちが、欧米でクリスマスに食べる習慣があるショウガ風味のクッキー「ジンジャーブレッドクッキー」をパンで再現することを思いつき、同社がこのアイデアに賛同した。

1日に9749個を販売し、ギネス世界記録に認定された同社の人気商品「元氣印のメロンパン」の生地の上に、ジンジャーパウダー(ショウガの粉末)とシナモンを混ぜたクッキー生地をのせた。中には県産の卵を使ったカスタードクリーム、シナモンと相性が良いリンゴを入れた。21、22日の同大の学園祭で先行販売したところ、2日間と

も完売し、好評だったという。

学生メンバーの中心となった山本さんは「外国の食文化に着目し、クリスマスに向かう時期にジンジャーブレッドクッキーのパンを作ろうと考えた」と話した。1個216円(税込み)。問い合わせは同社石窯パン工房店(047・410・1021)へ。

※無断での複製・転載を禁じます