

BOULANGERIE
進々堂
SHINSHINDO

16.1.22 発行
No.3

パンのお話

～進々堂おいしさのこだわり～

第3話：シェフのこだわりカレーパン

…What's 『パンのお話』？

もっと知ってほしい進々堂のおいしさへのこだわりを毎月お届けします。進々堂のパンにまつわるお話のはじまりはじまり…



第3話では、進々堂の惣菜パンで人気No.1を誇る「シェフのカレーパン」をピックアップ。人気のワケはこだわりのカレーにあり！？スパイスのお話と一緒にお届けします。

**美味しさのひみつは
こだわりの自家製カレーにあり**
手間暇かけて煮込みます

存在感のあるミンチと玉ねぎが入ったカレーフィリングに、カリッと揚げた衣が特徴。スパイシーなカレーが生地の甘みを引き立てます。「シェフの」という名の通りカレーにはこだわりがあるのです。



↑程よい辛さで食べやすく仕上げました。

1 カレーフィリングは自社で手作り

出来合いのカレーフィリングではありません！自社で毎日手作りしています。カレーフィリングには牛と豚の合挽きミンチ、玉ねぎ、おろししょうが、おろしにんにくが入っています。とろみ付けには※プールマニエを使用することで本格的な味わいに仕上げました。

※柔らかく練ったバターに小麦粉を入れて練り合わせたもの。西洋料理ではソース類のとろみをつけるのに使われます。

2 粗挽きミンチだから肉感がすごい！

ミンチは粗挽きを使用。そうすることによって肉感とボリュームのあるカレーに仕上げました。

3 赤ワインと玉ねぎの水分だけでじっくりと煮込んでいます

三種類のカレー粉と garam masala などの各種香料を、赤ワインと玉ねぎの水分だけでじっくり煮込んで入るので旨味がつまっています。



全て手作業で作っています
ひとつひとつ心をこめて…

自家製カレーフィリングはひとつひとつ手作業で丁寧に包んでいます。カレーフィリングのミンチを炒めているところ。↓

パン生地にカレーフィリングをやさしく包んでいきます。↓



パンの小話

～カレーパンの起源～

カレーパンのはじまり

1927年東京の「名花堂」(現：カトリア)が作った洋食パンがはじまりと言われています。衣をつけて揚げたというのはカツレツからきた発想で、この頃洋食が普及しつつあったという背景があります。

なぜ楕円形なの？

昔、カレーのお皿といえば楕円形でした。その形にちなんで楕円形になったと言われています。またカツレツに似せたからという説もあるようです。※諸説あります。



ミニ
コラム

スパイスのお話

本格カレーのひみつはスパイスにあり！



スパイスを入れることにより辛み、甘みを引き立てる風味付けやスパイシーな香り付けに効果的です。実際に使用しているスパイスについてご紹介します。

👉 カイエンペッパー Cayenne pepper

カイエンペッパーとは赤唐辛子を乾燥させて粉末にしたスパイスのことです。カイエンペッパーは赤くて辛味がとても強いので、チリペッパーやレッドペッパーとも呼ばれます。カレーの辛さを調節するのに適しています。



👉 ガラムマサラ Garam masala

ガラムマサラはインド料理には欠かせない混合香料で、シナモン、クローブ、ナツメグなど様々な香料から作られています。



ガラムは「暑い(熱い)」、マサラは「混ぜた物」を意味します。この為、辛いものと考えられがちですが、実際には辛味よりも香り付けを目的に考えられています。

👉 チャツネ Chutney

チャツネとは、野菜や果物に香辛料を加えて煮込んだり、漬けたりして作るソースまたはペースト状の調味料で、インド料理には欠かせない調味料です。



1つの材料から様々な味付けのチャツネを作ることができます。(マンゴーチャツネ、アップルチャツネ、バナナチャツネ等。)カレーに入れることによってコクと旨味のあるマイルドな味わいに仕上げます。



総括 手間を惜しまない、それが美味しさへのこだわりです。

…次号 第4話は「自家炊きクリームブリオッシュ」のお話。