

味輝



生活クラブの
パン粉の提携生産者



米麴の発酵から作り続ける味輝のこだわり

自然な甘みと深い旨味が広がる米麴の酵母を使ったパンを中心に無添加で消化に優しい美味しさを発酵で作っています。

小麦粉は、北海道産の味輝専用粉（プライベートブランド）を使っています。中力と強力さまざまな品種の小麦を挽き分けて粉にし、タンパク質やでんぶんの量のバランスなどを考え、味輝仕様にブレンドしています。

味輝から組合員みなさんへ

～メッセージ～



荒木和樹さん

1982年荒木健至の創業から、パンづくりを通して「食は生命なり」を繋ぎ、伝えて来ました。新たに生活クラブ千葉の組合員へ、味輝のパンをお届けします。

味輝の受け継いできた発酵の技術と学んできたドイツ製パンを大切にしています。国産小麦と味輝天然酵母の力を生かしたパンをお届けします。



荒木亮さん

味輝のこだわり酵母

1 自家製酵母を育てる (約1か月)

- ・山形県産の米を蒸す
- ・自家製の米こうじをつくる
- ・甘酒を仕込む



2 温度管理で育てる

- ・越生町の蔵で、温度を細かく調整しながら、じっくり育てます。



4 15～18時間発酵して焼き上げる

- 中種法でじっくりと15～18時間発酵
- 香り高く、ふっくらと焼き上げます。



3 国産小麦と合わせる

- 厳選した国産小麦と水を合わせ、自家製酵母を加えます。



米を洗うところから数えて1か月18時間。手間ひまを惜しまないからこそ味輝のパンは生まれます。

～パンでつながる地域の輪～

1 味輝

- ・米麴の酵母を1か月熟成した天然酵母
- ・冷凍パン



焼きたてのパンのおいしさをそのまま閉じ込めてすぐ冷凍します。

持続可能な事業へ

4 地域福祉の推進

～応援の輪が広がる～

- ・障がい者の働く場づくり
- ・地域とのつながり
- ・持続可能な事業へ



にじいろベーカリー



「働く」をつくる
「おいしい」を届ける
地域とつながる

2 にじいろベーカリー 障がい者と共に働くパン事業所

- ・冷凍パンを仕入れ
- ・リベイク(再焼成)して地域で販売



障がいのある方が、袋詰めします。一つひとつ、丁寧に袋詰めしています。



3 組合員

組合員へお届け

- ・食べて応援！
- ・消費材企画づくりに参加
- ・利用者の声を届ける

