

## 業界初！生地が1ミリ 本物そっくり「薄皮やきいもパン」



### 【概要】

秋の味覚といえば「焼きいも」。今はコンビニやスーパーなどでも気軽に購入できるようになり、誰もが身近に感じる食べ物です。

そんな「焼きいも」と「パン」と組み合わせて、本物そっくりな「薄皮やきいもパン」を作りました。

これは「焼きいもそっくりなパンを作り、多くの人を楽しませたい」という思いから、東京都品川区のパン教室『ル・プチ・ボヌール』で開発された作品です。

最初はサツマイモの餡を、パン生地で包んだ「クリームパン」のような形でした。

しかし試作の段階で、偶然、見た目、食感とも、本物の焼きいもそっくりなものことができました。

焼き上がってオーブンから出てきた時は、あまりにそっくりすぎて、開発者本人も驚いてしまいました。

中のイモの部分は洋菓子のように加工してあるため、どれを選んでもどこから食べても均一な美味しさに仕上がっています。

まるで大きなスイートポテトを頬張っているような錯覚に陥ります。

まわりについたスパイスのおかげで、甘さ控えめに感じ、とても食べやすいです。

### 【独自の方法で、業界初\*のパン生地の薄さにチャレンジ】

パン生地の厚さが約1ミリのパンは、業界には存在しません。（当教室調べ）通常はパン生地の厚みを保ちながら具材を包んで作りますが、当社独自の方法で約1ミリの厚さを実現しました。

### 【皮の厚さ約1ミリで得られるメリット3つ】

①発酵による生地のかん詰め感を抑えることができるため、焼きいものフォルムをそのまま表現

することができます。

②冷蔵、冷凍でのダメージを最小限に抑えることができます。冷凍保存しストックしておけば、解凍後そのまま食べることができます。また温めて焦げ目をつけて「石焼きいも風」を実現することもできます。

③半分に割った時、本物の焼きいもそっくりな、皮の見た目を表現できます。  
「パンと気づかず、皮をむいて食べた」というエピソードは多くの方から聞きました。

【反響】実際に寄せられた感想

- ・「焼きいもにしか見えない。間違えて皮をむいて食べてしまいそう」  
60代・女性
- ・「ホクホクで美味しい、見た目も本物の焼きいもそっくり。目でも舌でも楽しめる薄皮やきいもパン。」 60代・男性
- ・「これ、焼きいもじゃないんですか？まわりのスパイスが効いて甘さがちょうどいい。」  
40代・男性
- ・「机の上に置いておいたら、中学生の息子が皮をむいて食べていて爆笑しました。」  
40代・女性
- ・「中の繊維の感じも本物そっくり。お皿にのせたらわからないです。」  
50代・女性
- ・「焼きいもにしか見えない。会社で配ったら、そっくりすぎる！と盛り上がりました。」  
50代・女性

フェイスブックやインスタグラムに『薄皮やきいもパン』の画像や動画を掲載すると、飲食店経営者の方から「『薄皮やきいもパン屋』として販売したい」と問い合わせをいただいています。また「パンの販売はしないのですか？」とか「レシピ販売をして欲しい」など200人以上から反響をいただいています。今後この『薄皮やきいもパン』の製造・販売パートナーとなっていただけの企業様を募集しており、無料でレシピと動画配布を行っています。

また2021年11月7日（日）10時からYouTubeライブで、薄皮やきいもパンの全工程を限定配信します。

ご興味のある企業様はお気軽にお問合せ下さい。

白神こだま酵母のパン教室・ルプチボヌール  
HP・・<http://petitbon.jp>  
[yu3k@nifty.com](mailto:yu3k@nifty.com)

担当：岡田