

■ こだわりの“あんこ”を使い、生産者が作る無添加あんぱん。



旬なお店

パン工房「あんこ」

芽室町北伏古南12線5

☎ / FAX 62-4745

HP <http://ankoko.orenest.net/>

※注文販売のみ

北伏古のJA支所から南へ少し車を走らせると、左手に「南12線」という看板が目に入る。そこを左折し、なだらかな坂を下ると、一軒の農家住宅がある。玄関先には黄色い「あんこ」の看板。目の前の畑で育てられた小豆から作られた、こだわりの「あんこ」を使ったあんぱんは、注文販売のみの提供。農家の主婦が作る手づくりぱんのほか、プリンなどのスイーツもお薦め。

平成17年に、「パン工房 あんこ」を開業した林智美さんは、帯広市出身。芽室町の農家に嫁ぎ、そこで食べたおはぎの味が忘れられないと言う。「主人のお母さんが作ってくれた“あんこ”のおいしさに感動しました。趣味でパンを焼いていたので、このあんを使ってパンを焼いてみようと思いました」と、義母セツ子さんの“おふくろの味”が、あんこ誕生のきっかけとなった。今でも、あんはセツ子さんが作り、それを智美さんが焼き上げる2人の共同作業。

「トマトやホウレンソウ、スイートコーンなど、旬の食材を使った季節メニューもあり、今はユリ根やゴボウのパンがお薦めです」。昨年新たにメニューに加わった「あんこプリン(160円)」は、「あずきアイスみたいな感じで、ちょっと面白い一品」と、あんにこだわる新メニューも注目の商品になりそう。

希望に応じてパン教室も開催する。



▲人気のあんドーナツ。皮がパリッと中はもっちり。あんはなめらかなので、いくつでも食べられそう。

★人気ベスト3★	
あんぱん	140円
あんドーナツ	130円
ポテトブレッド(2斤)	680円
(ジャガイモ入り食パン)	



▲ポテトブレッドは、ジャガイモを練りこんだ食パン。



豚丼といえば十勝を代表するグルメですが、芽室産の野菜を加えて、肉と一緒に野菜がたくさん食べられる豚丼にアレンジしてみました。

「めむろの恵みたっぷり丼」

材料 4人分

豚バラ肉(薄切り) 300g 長いも 200g

ごぼう 50g 生しいたけ 中2個

玉ねぎ 1.5~2個 砂糖大さじ1~2

みりん50cc しょうゆ70cc

作り方

- ①豚肉は、食べやすい大きさに切る。ごぼうはさがきにして10分ほど水にさらして、ざるにとり水切りをする。
- ②玉ねぎは半分に切り、2mm位の薄切りに、生しいたけは5mm位の幅に切る。
- ③長いもは、すりおろしてとろろにする。
- ④熱したフライパンに薄く油をひき、豚肉の表面をサッと焼き、水切りしたごぼう、玉ねぎ、生しいたけを入れて炒める。
- ⑤野菜に火が通ったら、砂糖、しょうゆ、みりんを入れ味を付ける。5分ほど煮て味をなじませる。味は少し濃いくらいがいい。
- ⑥丼にご飯を装い、ご飯の上に③のとろろをのせ、その上に⑤をのせて出来上がり。汁をかけると味が行きわたり、おいしい。
- ⑦紅生姜、かつ節、小口切りねぎなどのトッピングや、あら挽きコショウをかけると、さらにおいしくなります。



さがきごぼう



好みのトッピングを添えて、熱いうちにどうぞ