

クラブ・ド・サントノーレ 2010年 第2回セミナー

<製パンセミナー>

「ベッカーライブロートハイム明石克彦シェフに学ぶドイツパンの魅力」

日時：2010年5月25日（火）10：00-17：00

場所：日清製粉株式会社東京営業所



5月25日、日清製粉東京営業所にてクラブ・ド・サントノーレ主催で、桜新町の人気店「ベッカーライブロートハイム」の明石克彦シェフを講師に招いたデモンストレーション形式の製パンセミナーが開催された。

クラブ・ド・サントノーレは、製パン業界で働く女性のための会員組織（代表：株式会社ボンパドウル 立木理恵子）で、主催する製パンセミナーは、受講する会員が丸めや成形など業界トップの講師と一緒に講義を聴きながらパン作りをできることが大きな魅力。今回も人気の明石シェフが講師ということで、開催募集後すぐに定員が埋まりキャンセル待ちがでるほど。



セミナーはデモンストレーション形式で、今回のテーマは「ドイツパンの魅力」。ライ麦比率でライト・ミディアム・ヘビーと分け、それぞれの味・風味の違いを学ぶようにと、ライトなライ麦パンとして「イエーガーブロットヒエン」、ミディアムなライ麦パンとして「ヴァイツエンミッシュブロット」、ヘビーなライ麦パンとして「ズイーベンコーンブロット」、その他にドイツの焼き菓子の「モーンクーヘン」の試食やクロワッサン、パン・オ・ショコラのデモンストレーションも。

「焼きあげるだけでは半人前。ドイツパンを美味しく食べる提案ができて初めて一人前。」と考える明石シェフ。

実演で作ったパンで様々な食べ方を提案し、ランチタイムは受講者が実演のパンを使ってサンドウィッチやオープンサンドを作ってドイツパンの魅力を実感していた。



<明石シェフおすすめドイツパンの食べ方>

①ライ麦70%のペルリーナブロットにマスカルポーネチーズをたっぷり塗り、万能ねぎをたっぷりつけて岩塩・オリーブオイルをかける。これは明石シェフが、実際にオーストリアで朝食に食べたものを再現。



②イエーガーブロットヒエンのサンドウィッチ。

明石シェフの店・ベッカーライブロートハイムでは20周年を期にサンドウィッチを商品アイテムに加えた。アイテム開発のコンセプトは、「自分が好きなサンドウィッチ」。三角サンドではなくカスクートを商品化した。カスクートのコツは60度の位置に刃を入れ、サンドウィッチの底面を厚くすること。また切り口の両面にはバターをたっぷり塗り野菜などの具材の水分を生地に染み込ませないこと。



- ②1 切り口にバターを塗ったイエーガーブロットヒエンにレタスをしき、マヨネーズをかけてパストラミビーフのマリネ（パストラミビーフ・タマネギ・酢）をサンド。
- ②2 切り口にバターを塗ったイエーガーブロットヒエンにレタスをしき、マヨネーズをかけてカントリーローストとチーズ（ピエダングロア pie d'Angloys）をサンド。イエーガーブロットヒエンは、クラストがさっくり軽い食感でサンドウィッチ用として食べやすい。
- ③1 ヴァイツエンミッシュブロットの2枚重ねたサンドウィッチ。  
1枚にはバター、1枚にはブルサンのチーズを塗り、レタス、マヨネーズ、タマネギのマリネ、オープンで焼いたベーコンをはさむ。これにピザソースをいれてもいい。トマトソースとベーコンがこのパンに合うだろう。



- ③2 ヴァイツエンミッシュブロット2枚ともにバターを塗り、豚のリエットとレタス・タマネギマリネ・胡椒をはさむ。



<デモンストレーション商品>

①イエーガーブロットヒエン



②ズイーベンコーンブロット



③クロワッサン





⑤モーンクーヘン



モーンクーヘンは、オーストリアの焼き菓子。モーンペースト（ドイツ語でモーンバックマッセ：マッセは“やわらかい”の意味）の配合は秘伝。パン屋だからできる焼き菓子として提案できる。

明石シェフより…

「ライブレッドはまだ全国区ではない。売り方が難しいと思っているかもしれないが、それはパン屋の思い・合理性をお客様に押しつけているから。**ライブレッドをハーフで、1/4で、スライスして売っているか？**それだけで売れる量は大幅に変わってくる。**お客様の立場で考えれば、小さい**

**ポーションでまず食べてもらうことが大切。**いろいろなライブレッドをスライスし、数枚ずつ詰め合わせたものも店で販売しているが、1日30パックくらい売れる。

**ライ麦の概念をパン屋自身が良く理解しているか？**

まず自分で食べてみる。職場の皆で食べ方を試してみる、その情報を共有することが大切。自分の店も週3回はメンバーでパンを食べて食べ方・販促を考えている。

**また“試食”も大事。お客様は“食べたことのないものは買わない”。**ライブレッドにバターやクリームチーズ、マスカルポーネチーズを塗って

試食を行なう。トーストも有効。ライブレッドには黒スグリのような酸味のあるジャムが合う。自然な風味のデザートとしてもお勧めできる。自分のオススメをお客様にお伝えできる、その念いは説得力に通じる。」

<ドイツパンの食べごろ>

「クラストが厚いライブレッドは、焼成後すぐは外側の水分が少なく、中は水分が多い。外と中の水分が同じくらいになった頃が食べごろ。焼きあがってから紙にくるんでビニールにいれて保存、翌日が食べごろになる。ライブレッドの酸味のいい香りが全体にまわった頃を食べごろとしている。まずはこのような保存方法を試して、自分で味わいを体感すること。お客様への説得力が増すだろう。イエーガーブロットヒエン・カイザーゼンメルなどは、焼成後2-3時間後が食べごろ。」

<サワー種について>

まずお店に美味しいライブレッドを出すのが一番。そのために良いサワー種が自家配合で作れないのであれば、スターターなどを購入するのもひとつの手段。ドイツでは店のマイスターがサワー種を管理する。経験重視の世界、視覚・味覚・感性で覚えていく。

<パン業界で活躍する女性達へのメッセージ>

「もともと小さい頃から食、そしてパンに興味があった。小学生の頃からフランスパンに慣れ親しみ、ホテルオークラのパンの美味しさに感銘を受ける。高校卒業後、知り合いのレストランで修行。当時レストランのパンは外国人シェフが担当。“自分で焼いたバゲットを食べたい”と思ったのがパン作りに関わりはじめてきっかけ。

今は“パン屋ほどいい仕事はない”と感じている。パン屋になる人はホスピタリティにあふれ、温かい人が多いと思う。また自分の力次第でいくらかでも能力が発揮できる仕事だ。仕事への誇りを持つこと。そしてパンを買ってくれるお客様の立場にたってパンを作ること。自信を持ち、且つ作り手の都合で仕事をしないようにしたい。パン業界では、仕事の能力面・考え方に男女差はない。男女差ではなく個人差は出てくるかもしれない。

ドイツパンとの出会いだが、たまがら一ざのパン屋で働いていた時、2種類のドイツパンと出会った。それまでフランスパンの美味しさは分かっていたがドイツパンに衝撃を受けた。2年目に日清製粉のドイツパン講座を受講、ミッシュブロットを知りますますドイツパンが好きになった。ライブレッドの穀物の香り、飽きない食べくちなどドイツパンへの興味が深まっていった。しかし当時は小麦粉の発酵パンしか市場になかった。“皆が作っていないパンを食べたい”と感じるようになる。その後ドイツでのパン修行を経て、1987年に独立した。」

ベッカライブロットハイム オーナーシェフ 明石 克彦氏

<プロフィール>

1951年、東京都世田谷生まれ。

本格的にパンに目覚める。その後製パン店に8年勤務の後、1987年に世田谷区弦巻にベッカーライプロートハイムを開店、現在にいたる。ドイツ系のパンを中心としながらも独創的なパン作りは注目を集め、業界のみならず、遠くから足を運ぶファンが多い。