

●アントハウスの米粉パンとは？

アントハウスは徳島県吉野川市山川町青木にある障害者共同作業所である、株式会社あおぎワークホームさんが、2007年1月16日にオープンした米粉パンのお店です。四国大学短期大学の遠藤千鶴教授らが開発した、小麦グルテンを使わずにパンを膨らませる技術（実用新案登録）の無償提供を受け、米粉100%のパンを製造販売してきました。

惜しくも2014年8月31日をもって、米粉パンの製造販売を終了することとなりました。しかし、せっかく良いものをつくってきたのに、ここで終わらせるのはもったいないということで、あおぎワークホームさんから引き継ぐ形で、さくらcafeの米粉パン製造部門アントハウスとして、2015年7月より再スタート致しました。

「アリのようによく働く」という意味を込められてつけられた「アントハウス」。「アントハウス」の名前、あおぎワークホームさんのこれまで積み重ねてこられた米粉パンへの思い、そして美味しい米粉パンを受け継ぎ、皆様に喜んで頂けるようなパンをお届けできるよう、スタッフ一同頑張っておりますので、どうぞ宜しくお願い致します。



アントハウスの米粉パン 商品ラインナップ

(※価格は全て税込みです)

●食パン

一般的な食パンよりは小さいサイズですが、食べ応えがあります。店頭ではハーフサイズのみ販売しておりますが、一斤をご希望の場合には、ご予約を賜ります。



- ・プレーン（ハーフサイズ） 500円
- ・プレーン（一斤） 900円

●ハート

さつまいもあん、小豆あん、かぼちゃんあん、栗あん、枝豆あん、りんごジャム、いちごジャム、ブルーベリージャム、甘夏ジャム、ゆずジャム、すだちジャム、ほうれん草&レーズン、ココア&クルミ、コーヒー&クルミ、黒糖&クルミ、梅ジャム、などの種類があります。この中から、毎回4~5種類を焼いています。



- ・2個入り 250円

(2023年1月4日作成)

アントハウスの 米粉パン



毎週水曜日 12時よりさくらcafeにて販売しています

合同会社 PlanB (ぶらんびー)
コミュニティ・レストラン さくらcafe
米粉パン製造部門 アントハウス
〒779-3403
徳島県吉野川市山川町前川120-4
TEL/FAX 0883-42-5268 (さくらcafe)

●アントハウスの米粉パンの特徴

小麦グルテン・卵・牛乳・乳製品不使用、米粉 100% のもちもちとした食感が特徴のパンです。

米粉（淡路島産）、種子島洗糖、石垣の塩、saf インスタントドライイースト赤、菜種油がプレーンタイプの米粉パンの材料です。これに、パンの種類によって、黒糖やジャム、ナッツ類などが加わります。できるだけシンプルで安心して使える材料で作るように心がけています。

アントハウスでは、アレルギーに対して細心の注意を払っており、小麦・卵・牛乳・乳製品にアレルギーをお持ちの方も安心して召し上がって頂けますが、敏感な方は少量からお試し下さいませようお願い致します。

●米粉パンはどこで買えるの？

毎週水曜日 12 時より、さくら cafe にて販売しております。都合により、販売をお休みする場合がありますので、事前にお問い合わせ頂きますと、確実かと思えます。

イベント時に販売する場合があります。そのときには、ブログや Facebook 等でご案内致します。

現在、週に1度の製造販売となっておりますが、ある程度の数量の米粉パンをご購入頂ける場合は、ご要望の日にちに製造販売できる場合がございますので、一度ご相談下さい。



●米粉パンの美味しい召し上がり方

ご飯が時間がたつと冷えて硬くなるのと同じように、米粉100%のパンは、時間がたつと硬くなりやすい特徴があります。

少し時間がたったものを召し上がるときは、電子レンジ（食パン1枚、プチ1個あたり500Wで30秒程度）やトースター（食パン1枚、プチ1個あたり1000W で3～4分）等で温めてからお召し上がり下さい。電子レンジで温めるとふっくらとした食感に。トースターで焼き色をつけると、外側がカリッとした食感で香ばしくなります。

すぐに召し上がらないときは、冷凍保存をお勧めいたします。食パンは1cm程度にスライスして1枚ずつラップで包んで冷凍してください。冷凍したパンを召し上がるときは、凍ったまま、電子レンジ（食パン1枚、プチ1個あたり500Wで1分程度）やトースター（食パン1枚、プチ1個あたり1000W で6～7分）等で温めてからお召し上がり下さい。

電子レンジで温めるときは、長い時間かけすぎると、硬い煎餅状になる場合があります。まず1分程度かけて、解凍が不十分ならば、あと30秒程度かけるように、短い時間で何回か電子レンジにかけて下さい。

食パンのプレーンタイプは、普通にトーストしてジャムやバターで召し上がって頂いてもよいですし、ケチャップやチーズ、お野菜などをトッピングして、ピザ風にしてもよいと思います。お米のパンですので、ゆず味噌などを塗って食べても美味しいですよ～★



●米粉パンはこんな感じで作っています

米粉パン製造部門、アントハウスの選任スタッフが、心をこめてパンを焼いています！



このオーブンでパンを焼きます。



焼きあがったパンを型から外していきます



パンに使うジャムも手作りしています