

【フランスパンの歴史】

フランス発祥のハード系パンである「フランスパン」。実は、明確な定義は存在せず、一般的にパンの必要原料である小麦粉・水・イースト・食塩の4原料のみで焼き上げたものを指します。また、同じフランスパンの生地から作られるものでも、形や長さの違いで種類が変わってくるのです。1954年(昭和29年)にフランス国立製粉学校教授であるレイモン・カルベル氏が来日し、フランスパンを紹介したことが「日本におけるフランスパンのはじまり」と言われています。やわらかい食感を好む日本人にとって、固い食感のフランスパンはすぐには人気が出たわけではありませんでしたが、徐々にフランスパンの美味しさが伝わっていき、今日まで愛され続けています。

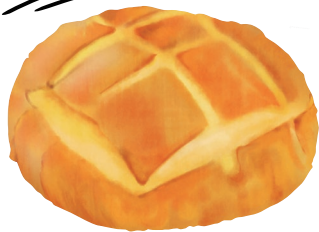


バゲット

パリっとした食感の 王道フランスパン

バゲットは「棒」や「杖」という意味。フランスパンの中で最もポピュラーな種類で、フランス人には不動の人気を誇ります。バターより細長く、パリっとした食感が特徴。やわらかい中身より硬めの皮が好きという方にオススメです。

ブル



ふんわり食感が楽しめる 歴史あるパン

ブルは「ボール」という意味。表面にはクロスしたクーブ(切れ目)が入っており、パリっとした皮の中にしっとりとしたやわらかい生地を多く含みます。この「ブル」は「ブーランジェ(パン焼き人)」「ブーランジュリー(パン屋)」の語源と言われています。

バタール



やわらかい部分が多く 日本人に人気

バタールは「中間の」という意味で、皆さんがよく目にするバゲットよりも「太くて短い」のが特徴。そのため、中身のやわらかい部分が多く、日本人に好まれやすい食感のフランスパンです。サンドイッチやフレンチトーストとして食べるのがオススメ。

シャンピニオン



かわいい見た目 カリふわ食感

シャンピニオンは「きのこ」という意味で、傘をつけるのが特徴。丸めた生地に薄く伸ばした生地を乗せて焼いており、丸い部分はふんわり食感、傘部分はカリッとした食感となります。一般的に小ぶりなものが多く、手軽なサイズで二つの食感が楽しめるパンです。