

さがみはらの

あい【愛】



中央区星が丘



地元産の米にこだわる安心・安全なパンづくり
無添加酵母 米粉パン米来(べえぐる)

Note

神奈川県相模原市中央区星が丘1-3-14

☎042-719-1722

営業時間:9:30~21:00の間で在庫販売(出荷優先)、不定休

<http://www.bgr-shop.jp/>



圏央道 相模原愛川ICより約20分/東名高速 厚木ICから60分
健康を考えた、安心、安全な米粉のパンづくりに取り組む。地元産の米や野菜、北海道産のさくらんぼを元にした酵母を使った無添加のこだわりパンは地元で大人気。パン以外にもおせんべいや、卵や牛乳、小麦粉を使用していないシフォンケーキなどが並ぶ。



おいしい米粉パンを世界中に広めたい 中央区星が丘

米粉パン専門店を営んでいる坂元智香さん。「パンに興味をもったのは、母に連れられて行ったパン屋さんで初めてベーグルをみたとき。でも、どの店もチーズやレーズン、チョコなど同じょうなものばかり。ベーグルはヘルシーなパンということが売りなら、もっとヘルシーにしたら、と思いました。国内で余っているという米を使ってパンをつくれれば、パン好きな人もお米を食べることになり、一石二鳥ですよ」とにっこり。温もりを感じる店内には、ころんとしたテーブルロールをはじめ、食パン、シフォンケーキなど、米粉をつかったパンやお菓子が並び、カラフルさに目を奪われる。季節の野菜、果物、お茶、竹炭入りなど、種類も豊富だ。

お米はもちろん、野菜や果物も相模原産を選ぶようにしている。自ら直接、地元の農家で仕入れるこだわりようだ。

「ひとりでも多くの方が食べられるようアレルギーに配慮することはもちろん、塩分や糖分の摂取制限がある人も食べられるよう、塩・砂糖なしのパンもつくっています。これからは、国内だけでなく、海外でも悩む人たちに届けられたらうれしいですね」と明るく笑顔で語る坂元さん。すすめられてテーブルロールをひと口かじると、卵や牛乳を使っていないのにふんわり、もちもちの食感でとてもおいしい。坂元さんの人柄そのままに愛情あふれる味わいに包まれて、なんだかふんわりと幸せな気持ちになった。

