



おすすめ! vol.10
県産農産物

狭山茶 (粉末)



味わい深い
「日本三大銘茶」のひとつ

プロが惚れた
埼玉食材

Interview

豊かに香る米粉パンで楽しむ 狭山茶の高いクオリティー

狭山茶を使った食パンは、入間市にある米粉パンの店コイガクボの定番商品。「店で使う狭山茶の粉は、時間が経っても風味や香りが飛ばず、色もあせません。狭山茶の力強さに驚かされました」と店主の内山健さんは話します。

狭山茶は、京都の宇治、静岡と並ぶ「日本三大銘茶」のひとつで、茶産地としてはほぼ北限に位置します。比較的寒冷な環境で育つため葉が厚く、味わいが深いと言われており、近年、食品加工原料としての需要が増えています。

お店では、収穫前の葉を布で覆う「かぶせ茶」の粉末を使用。日光を遮ることで、うま味成分のテアニン（アミノ酸の一種）が多くなり、葉が少しでも日光を取り込もうと葉緑素を増やすため緑色が濃くな

るといわれています。摘み取りのときも、できるだけ日光が当たらないよう気をつけ、丁寧に粉末加工されます。

鮮やかな緑色の食パンは、焼かずにそのまま食べるのがおすすめ。しっとりとした食感で、狭山茶の風味と香りが口いっぱいに広がります。米粉パンは小麦粉のパンよりも水分量が多いため、翌日は水分がなじみ、さらにしっとりとした食感を楽しめます。

「特別なクオリティーのパンを提案する当店にとって、完璧な色、風味、香りを備えた狭山茶は、なくてはならない食材」と内山さん。狭山茶の力強さをぜひお楽しみください！

左から「狭山茶の米粉食パン」、
米粉の「狭山茶あんパン」、「米粉狭山茶ドーナツ」

米粉パンの店 コイガクボ 入間本店

- ① 入間市東町1-2-27
- ② 9:30~17:30 (土日祝日は17:00)
- ③ 年末年始のみ



店主 内山 健 さん

記事ロングバージョンはこちら

