



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



店主 内山 健さん

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



＼記事ロングバージョンはこちら／



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む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」