

るもい食の時刻表

バックナンバー：<http://www.rm.hkd.mlit.go.jp/local/kasseika/syokujikoku/index.html>

第12号
2007.11.20

この情報誌は皆さんと一緒に作る情報誌です。
皆さんの声をおまちしております。

留萌の一人特集

増毛大好き！ 美味しさ いっパイ！！

札幌から増毛の魅力に惹かれて移住してきてしまった池田太郎さん。今はその魅力のお陰(?)で、もう増毛から離れられなくなっていました。

「スカンピン」というパン屋さんをご存知ですか？一度食べたらファンになってしまう人がたくさんのパン屋さんです。お客さんのほとんどが地元のリピーターだそうで、池田さん曰く、地元のお客さんは舌が肥えているとか…。

増毛産のリンゴや洋ナシを使って作るパイは当然人気商品☆本当は増毛のものをたくさん使ってパンを作りたいのだけど、お店の規模や人員を考えると難しいということが一つ。もっと



大変なのが増毛の人が知る“本物の味”だそうです。調理してしまうと「本当に美味しい物」しか売れないと言います。★池田さんの【増毛産の物を使ったパン作り】の挑戦はまだまだ続きます！！

パンと焼き菓子。 スカンピン

?

池田 太郎 さん

カボチャに
描いた
芸術作品！



ロククライミングと増毛町をこよなく愛する池田太郎さん…顔出しはNGだけど、日向(ひなた)くんを沢山掲載しても良いとのこと！半分は太郎さんの顔です(笑)☆



ぼくのババは、「パン屋さん」。ただそれだけじゃないんだ！「照れ屋さん」で「頑張り屋さん」。ババに会いたい人は、お店まで会いに来てね！ぼくも看板息子だから、お店に会いに来て☆☆☆

池田 日向くん(4)

ケキレンジャーがすき！保育園の吉田先生が作ったメンチカツが大好物！

SKANPIN のシュトレン

SKANPIN のシュトレンは大人のクリスマスケーキです。

Skapin のシュトレンは、本場のシュトレンに比べてマイルドな仕上げ。たっぷりとお酒が染み込んだドライフルーツは長年の経験によりつちかった独自のモノをブレンド。

ミルクたっぷりの紅茶か、コーヒー、また、

ドイツ生まれのこのケーキは赤ワインやRUMやブランデーにも合うのです☆☆☆



「キリストを毛布でくるんだ姿」と言われているそうです。

☎077-0214

北海道増毛郡増毛町畠中町3丁目80-5

TEL/0164-53-3935 <http://www.geocities.jp/skanpinbreads/>

【るもいフードマガジンのアレーナからの一言】 ~その1~

5年前に子どもができて初めて食べ物の安全と安心に関心を持ちました。安全な食べ物を手に入れる方法を探しているうちに留萌管内にある豊かな食べ物の恵みに目が開きました。私の周りに居る友達が地元産を食べる楽しさを教えてくれることに好意を持ったおかげで、そして誰がどこでどんなふうで作っているのか、それをどうやって手に入れることができるのか、情報発信の必要性を感じたおかげで「るもいフードマガジン」が始まりました。

留萌管内の食の魅力がいっぱい。地産地消を推進する“るもいフードマガジン”のことを知りたい方は下記ブログへアクセスしてください☆ るもいフードマガジンブログ⇒<http://rfm.blog51.fc2.com/>



