



日本の伝統食

玄米パン

国内産の小麦粉・玄米粉と
沖縄県産の黒糖を使用し、
有機パーム油を加え風味豊
かに蒸し上げたパンです。

日本の伝統食である玄米パン

我が日本は1945年（昭和20年）に終戦を迎え、政治経済に低迷期の激動的な状況下に住居、食料事情等ままたまらない時代背景の中、昭和30年初期頃に「ほっかほっかの玄米パン」が町中をリヤカーに乗せられて引き売りに来た懐かしい主食・おやつとして誕生致しました。明治時代に誕生した（甘食）やコッペパンも同様に町のパン屋さんで、自家製造・販売しておりました。日本の風物詩である紙芝居やボン煎（バカーンの圧力機械でお米、トウモロコシ）、夏の金魚すくい、風鈴売り、アイスクャンデー、夜鳴きそば屋や駄菓子屋さん、懐かしく風情のある日本を思い浮かべますね。その頃に各社が工業的な町工場にて玄米パンが製造される様になり、昭和47年に埼玉県富士見市「五月堂」弊社前身工場にて誕生致しました。自然食品業界を中心に生協、宗教学者、幼稚園等に製造・卸販売を全国展開して参りました。

玄米パンの歴史

玄米パン本来の食味を極力変えずに、配合処方のリニューアルを2回実施し、製造販売から半世紀五十有余年の歴史を迎え、自然食品業界の伝統食である玄米パンを販売店各位の啓蒙普及に感謝致します。国内では唯一の【玄米パン】製造・販売会社として長年ご愛顧を賜り厚く御礼申し上げます。

美味しさ

蒸し上げて温めると、玄米パン特有の香ばしさと沖縄県産の黒糖の風味と国産小麦の香りふくらした柔らかさと滑らかさでほんのり甘みのある生地的美味しさがお口に広がります。「卵・乳・大豆」は不使用。製品1個当たりのトランス脂肪酸含有量0gです。

製品特徴

国内産小麦粉・玄米粉（うるち玄米焙煎粉）を加え、サステイナブルなRSPPO認証取得したダーボン社製コロンビア産有機パーム油を使用し、沖縄県産の黒糖で風味豊かに蒸し上げた玄米パンです。

品質改良・向上

2022年11月より両製品の原材料の新処方に伴い、品質保持剤並びにフィルム材質変更し、更なる改良と品質向上により品質保証の延長を致しました。
※賞味期限改定前（35日）→改定後（40日）



堅実選品

玄米パン製造工程表

① 原材料受入れ→計量

原材料につきましては、極力国内の原料を使用しています。つぶあん(小豆(北海道産)、砂糖(てん菜(国産)、水飴(国産))、小麦粉(小麦(国産))、黒糖(沖縄県産)、焙煎玄米粉(うるち玄米(国産))、有機パーム油(コロンビア産)、パン酵母、食塩(国産)



② 混合

材料を混ぜ合わせる機械は、この業界では専門の愛工舎制のものが使われています。



③ 成形

成形には、これも国内で高いシェアを誇るレオン自動機株式会社製の機械が使用され、生地がととも触感の良い仕上がりになります。



④ 発酵

発酵はその日の温度、湿度などを考慮して時間を調節しています。熟練された職人技が振り所です。



⑤ 蒸し



⑥ 冷却→包装→重量検査→金属検出器(Fe:1.5mm,Sus:3.0mm)→保管→出荷



お召し上がり方



電子レンジの加熱時間目安
0 20秒 40秒 80秒
500W 20秒
600W 25秒

●電子レンジの場合
開封後玄米パンに霧吹きをしてラップに包み、電子レンジで加熱してください。

●蒸す場合
じゅうぶんに蒸気のたつた蒸し器に玄米パンを入れ、約5分蒸してください。



●オープン、オーブントースター等で焼いても美味しくお召し上がりいただけます。

★お子様のおやつに無添加のハム・ソーセージ・ベーコン等をはさみホットドッグやハンバーガーに!



★野菜などを組み合わせ
これこそ健康と美容に適した食事です。



★その他いろいろ工夫して玄米パンをスライスして油で揚げてカナッペのベースに!

あんなし

原材料
小麦粉(小麦(国産))、黒糖(沖縄県産)、焙煎玄米粉(うるち玄米(国産))、有機パーム油、パン酵母、水飴(国産)、食塩。(一部に小麦を含む)

栄養成分表示(1個あたり)	
エネルギー	205kJ
たんぱく質	5.5g
脂質	2.5g
一飽和脂肪酸	1.0g
トランス脂肪酸	0.0g
コレステロール	0mg
炭水化物	40.3g
食塩相当量	0.23g

(推定値)

あん入り

原材料
つぶあん(小豆(北海道産)、砂糖(てん菜(国産)、水飴(国産))、小麦粉(小麦(国産))、黒糖(沖縄県産)、焙煎玄米粉(うるち玄米(国産))、有機パーム油、パン酵母、水飴(国産)、食塩。(一部に小麦を含む)

栄養成分表示(1個あたり)	
エネルギー	212kJ
たんぱく質	5.5g
脂質	1.9g
一飽和脂肪酸	0.7g
トランス脂肪酸	0.0g
コレステロール	0mg
炭水化物	43.3g
食塩相当量	0.15g

(推定値)

商品



玄米パン あんなし

内容量：3個
本体価格：税込価格520円
(税抜価格481円)
商品コード：161724
JANコード：4972243001068
入数：15袋入り



玄米パン あん入り

内容量：3個
本体価格：税込価格540円
(税抜価格500円)
商品コード：161725
JANコード：4972243001051
入数：15袋入り

製造者
株式会社菅野製麺所
〒190-1232
東京都西多摩郡瑞穂町長岡3-1-34
TEL.042(556)4545
FAX.042(556)4554

販売者・監修
堅実選品
〒271-0052
千葉県松戸市新作117-7
プロムナード北松戸3号棟1408号室

販売店