

お便り「パン屋さんのようなパンを目指して」

『腎臓病患者にとってパン屋さんのパンは成分表示もなく、高い壁です。

腎臓病とわかった9年前、すぐにホームベーカリーを購入し独自の配合で食パンを作り始め、今はベーグルも作っています。

ベーグルはフランスパンのような食感になり、とても3分の2量を治療食で作っているとは思えないほどのおいしさだと自負しております。

同病者の方に素人でもおいしいパンが作れるんだということを広めたいという夢がありますし、オートコーポレーションさんにもっとパンの種類を増やして欲しいという希望もあります。』

アイビーさんより2014/09/24

アイビーさんには、以前でんぷんホットケーキミックスで作る「いちごマフィン」を教えていただきました。ベーグルも美味しそうですね。ぜひ写真を見せてください！

レシピ考案には気力、労力、時間を費やします。それを惜しげなく、誰かのために、と教えていただけることは大変有難く感謝してもしきれません。これを温かい激励と受け止めさせていただきます。