

# Pasarán

vol.31  
2022年3月発行

JA鶴岡のマスコット「けさらんちゃん」のお友達「ぱさらんちゃん」が、皆様にちょっといい話、お届けします。



「パンハウス庄内」は、JA鶴岡が運営するパン屋です。鶴岡市内に2店舗を構え、今年でオープン20周年を迎えます。

午前9時30分、緑と白の外観が目印の「パンハウス庄内 馬場町店」を訪れるときれいな香ばしいパンのにおいに包まれていました。

パンハウスでは、職人達が1日約80種類のパンを一つ一つ丁寧に作り、直営店やJA鶴岡農産物直売所「もんとあ～る」などで販売しています。だだちゃ豆やミニトマト、メロンなど地元農産物を使ったパンも開発。年間ではなんと約120種類のパンを作っています。店舗での販売だけでなく、学校給食用のパンとご飯の製造も手掛けています。

伊藤淳社長（JA鶴岡代表理事専務）は「これからも安心・安全で、皆さんに喜ばれるおいしいパンを作りたい。JA鶴岡の特産物を使ったパンの開発にも力を入れていきたい」と意気込みを語ります。

「パンハウス」で、あなたのお気に入りのパンを見つけてみてください！



**これからは一時金で備える時代!!**

## 入院や生活習慣病に一時金で安心プラン

医療共済 特定重度疾病共済

(契約側) 医療共済 共済金額15万円、1回型 特定重度疾病共済300万円の場合

|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| <b>入院</b> したとき<br>1回の入院につき<br><b>医療共済一時金</b><br><b>15万円</b><br>日帰り入院から受け取れます! | <b>がん</b><br>と診断されたとき<br><b>特定重度疾病共済一時金</b><br><b>300万円</b> | <b>急性心筋梗塞・狭心症</b><br>などの心・血管疾患で<br>所定の状態のとき<br><b>特定重度疾病共済一時金</b><br><b>300万円</b> | <b>脳梗塞</b><br>などの脳血管疾患で<br>所定の状態のとき<br><b>特定重度疾病共済一時金</b><br><b>300万円</b> | <b>糖尿病・肝硬変</b><br>慢性腎不全・慢性すい炎<br>で所定の状態のとき<br><b>特定重度疾病共済一時金</b><br><b>300万円</b> |
|---|---|---|---|--|

詳しくは各支所・支店までお問い合わせください。

**JAカードで  
お得にお買い物**

JA鶴岡 モントアーレ 春彼岸 春分の日 (3/21日) 用 3/17木～20日 朝9:30 開店

1月～3月は  
各時間営業  
9:30～17:30

## 花売場拡大!

地物ほか

※イメージ

地元・産直会員の採れたてのお花のほか、温暖な沖縄の産直からも小菊が入荷！

【お知らせ】4月から通常の営業時間に戻ります/白山店9:00～18:00(毎月 第2水定休)※7・8月除く

JA鶴岡 フーマースマーケット モントアーレ 【白山店】 鶴岡市白山字西野191-2 ☎ 0235(25)6665

新潟 GS 大山 鶴岡IC 酒田  
大山 IC  
モントアーレ  
マックスバリュ ダイリー 鶴岡駅  
白山店  
PAL  
マックスバリュ ダイリー 鶴岡駅  
ヤマザキ

LINE 公式アカウント QRコード

10名様に「パンハウス」で使える  
「お買物券1000円」をプレゼント！ハガキまたはメールに①郵便番号②住所③氏名(ふりがな)  
④年齢⑤電話番号⑥紙面の感想をご記入の上、次のあて先にお送りください。  
応募締切/3月31日(木) (当日消印有効)

**\* 読者プレゼント**

【あて先】  
〒997-8558 鶴岡市日吉町3-1  
JA鶴岡「ぱさらん」係  
メール: kesaran@ja-tsuruoka.or.jp

※当選者の発表は商品の発送をもって  
かえさせていただきます。  
※個人情報は厳重に管理し、賞品の発送以外の目的ではありません。

メールアドレス QRコード



# パンハウスのパン これ食べて!



● 玄米食パン (6枚入り)  
● 250円 (税込)

食物繊維とミネラルを多く含む玄米入りの食パン。鶴岡産「はえぬき」の米粉を加えることで、もっちり&ふわふわ食感が魅力。

## ・パンハウス庄内・播磨店



工場に併設された小さなお店で、朝9時から約40種類の焼きたてのパンが店頭に並びます。お客様の笑顔のために、「一つ一つの作業に心を込めて丁寧に」をモットーに、パン作りに励んでいます。ぜひ、焼きたてのパンをご賞味ください。皆様のお越しをお待ちしております。

住 鶴岡市播磨助郷9 営 9:00~17:00  
□ 0235-25-5378 休 日曜日・祝日



● バターボヌール  
各200円 (税込)

小さなフランスパンにクリームをサンド。クリームはバター、チョコ、ごま、黒糖の全4種類。ボヌールはフランス語で「幸せ」という意味。

この  
ラベルが  
目印!



● ふれんず  
230円 (税込)

もっちり生地に練り込んだ風味豊かな「だだちゃ豆」と甘みのあるチーズクリームが相性グッド。見た目はさやに入った豆をイメージ。

## ・当店一番人気♪



● めーぶるたまごぱん  
300円 (税込)

お子様にも人気のメープル風味の甘いお菓子パン。卵をたっぷり使用し、しっとり食感。一口サイズで、1袋8個入り。

## ・ご当地パン



● ふれんず  
230円 (税込)

もっちり生地に練り込んだ風味豊かな「だだちゃ豆」と甘みのあるチーズクリームが相性グッド。見た目はさやに入った豆をイメージ。

● 鶴姫レッドメロンパン  
180円 (税込)

鶴岡産メロン「鶴姫レッド」のピューレを使用。カスタークリームと混ぜることで、メロンの味が引き立ち、さわやかな味わい。

## パン作りと作り手の想い

### 職

人たちが日々試行錯誤を繰り返しながら、おいしいパン作りに励む現場におじゃました。

パン作りは朝3時から始まります。粉から生地をつくり、発酵させて成形し、焼き上げます。「季節や気温、湿度によって、水の量や発酵時間が違います。パンがうまく膨らまなかったこともあったし、失敗から色々学んできました」と話すのは、職人歴7年目、製造主任の丸山高世さん(26)。生地作りでイースト菌を一番いい状態まで発酵させることで、パンがしっかり膨らむそうです。一番大切にしていることは「作り手だけ消費者という立場を忘れないで作ること。毎日たくさんのパンを焼いていますが、お客様にとっては1個のパン。これからも、自分が食べたいと思うおいしいパンを作っていくたい」とパン作りへの想いを語ってくれました。

# パンハウスって どんなお店?

## 今年でオープン20周年

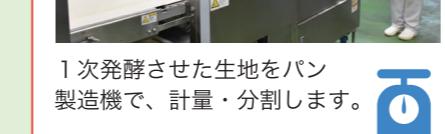
「パンハウス庄内」は平成14年にオープン。地域の皆様に支えられ、今年で20周年を迎えます。店内には「ハムチーズパン」や「あらびきウインナーロール」、「チョココロネ」、「アップルデニッシュ」など、惣菜パンから甘い系のパンまで子どもから大人まで楽しめるバリエーション豊かなラインナップがずらり。鶴岡市や酒田市の一部スーパーでもご購入いただけます。

## パン作りの工程、見せてください!

パン作りは  
朝3時から  
スタート!



1次発酵させた生地をパン  
製造機で、計量・分割します。



メープル  
レーズンを  
成形中

形に差がないように1個1  
個丁寧に素早く成形。職人  
たちの技が光ります。

製造主任の  
丸山さん



あん  
ドーナツを  
仕込み中

平らにした生地にあんこを押し込みながら、手のひらでクルクルと回しながら包んでいきます。



包装して各店舗に配達。  
お昼頃まで、次の日の仕込みを行います。



きれいに焼き上りました!  
焼きたての香ばしくて、  
甘~い香りが漂います♪



2次発酵を終えたパンを  
オーブンで次々と焼いて  
いきます。

## 学校給食用のパンとご飯の製造と配達

山形県学校給食会の指定工場として、給食用のパンとご飯を市内の小・中学校に約8000食分提供しています。

市内だけでなく、新庄市、大蔵村、戸沢村の小・中学校14校にも給食用のパンを納品しています。納品している食パンやコッペパンは「おいしい」と子どもたちにも好評です♪

## J Aならでは! 地元農産物を使った商品の開発

地元農産物の6次産業化を目指し、JA鶴岡のオリジナルブランドメロン「鶴姫レッド」のピューレを使ったメロンパンや、だだちゃ豆を使ったパン「ふれんず」、鶴岡産「はえぬき」の米粉を使った玄米食パンなど、地元農産物を使った安心・安全なパンを開発しています。



ここで  
買えます!

- もんとあ~る3店舗
- しゃきっと
- コープ千石、コープ切添
- ト一屋みづほ通り店、新橋店

\*店舗により、お取り扱いのない商品もございます。



ペイペイ使えます  
PayPay  
PayPay残高対応

直営店では  
キャッシュレス  
決済に対応

● パン製造社員募集中!  
私たちと一緒に働きませんか?  
経験のない方もOKです。  
お気軽にご連絡ください♪  
本社 ☎25-5378