

**パンで地産地消！ 第2回「小豆島ご当地パン祭り」開催  
オリーブ畑で小豆島ならではのパンを巡る 県外の人気パンも登場！**



4月22日(日)、小豆島では昨年の秋に続き第2回目となる「小豆島ご当地パン祭り(主催:小豆島ご当地パン祭り実行委員会)」を井上誠耕園「らしく園」オリーブ畑内の特設会場に島内のパン屋さんが集まって開催いたします。

**オリーブ畑でご当地パンに出会う！**

第1回はパンを買い求めに約3時間ほどの間に1000名以上が来場し、主催者、出店者、地元島民のだれもが驚く賑わいとなったため、交通渋滞や会場内行列を防ぐ目的と、小豆島らしい屋外イベントとなるよう今回は、小豆島のシンボル「オリーブ畑」を会場としました。オリーブの樹に囲まれたなかで、小豆島ならではの食材を使った「ご当地パン」と出会うことができます。

当日は小豆島内の「知る人ぞ知る」パン屋さん7店舗が出店するほか、今回初のお楽しみとして全国で人気のパンも同時販売します。今回は広島・宮島から「島旨PAN」、山口・下関から「ベーカーリーポーレック」のパンが並びます。

**焼き立てパンの体験イベント「棒パン」登場！**

あわせて自分でパンをつくって楽しむことができるイベントも開催します。「棒パン」づくりと呼ばれる体験コーナーでは竹棒にパンを巻きつけ、炭火のうえで焼き、熱々の焼き立てパンにジャムやオリーブオイルをつけて食べることができます。

パンにあうドリンクも充実。小豆島のオリーブ畑でパンが主役の〈買う〉〈食べる〉〈楽しむ〉イベントです。

近年、全国各地でさまざまな「パン」のイベントが開催されるようになりました。小豆島でもパンを通じて地元の食材を味わい、産地にある食材、自慢の宝を再発見・再認識できる機会になればと企画したイベントです。さらに小豆島旅行の楽しみのひとつとして観光客が「小豆島ご当地パン巡り」ができるようになれば、パンはひとつの観光資源になります。パンがもつ「人を幸せにする力」で島外からも観光客を呼べるようになるのがこのイベントの目標です。パン祭りを通じて、小豆島の食文化向上の一翼を担い、島の活性化の一助となれればと願っています。

出店するパン屋さんはずぎのとおりです。

## News release

### 【小豆島ご当地パン祭り概要】

■日時 2018年4月22日(日)10:00~14:00

■会場 井上誠耕園 らしく園オリーブ畑内 特設会場

住所:小豆島町蒲生甲61-4 (旧孔雀園跡、池田農免道路バス停下車すぐ)

※「小豆島ご当地パン」とは？

オリーブや醤油、海産物など小豆島の産物を使った「小豆島らしい」パンです。

### ■参加店舗

#### ・MORIKUNI BAKERY

小豆島の地酒を醸す森國酒造が手がけるベーカリー。酒米粉、甘酒、酒粕などから作る酒造らしいパンをはじめ、天然酵母パンも販売。ご当地パンは小豆島の酒米粉を使った「コメコッペ」シリーズ。



オーナー・新井さん(岡山出身)

#### ・Kaina

堀越の海辺にある小さなパン屋。小豆島の玄米や麴から作った自家製酵母でパンを手作りしており、季節ごとに旬の小豆島食材を使ったパンが登場。ご当地パンは、小豆島の地ビール「まめまめビール」の酵母とコラボした限定バーガーと自家栽培のヨモギを使った春らしいパンを出品予定。



オーナー・渡辺さん(大阪出身)

#### ・リストランテ フリュウ

四季折々の地元食材にこだわった隠れ家のようなイタリアンレストラン。自家菜園で作った無農薬の野菜やハーブ、島の生産者の食材を活かした料理を提供。普段はパンのみの販売はないが、パン祭りにはエキストラヴァージンオリーブオイル、国産小麦、全粒粉を使った自家製パンを出品。(当日はMORIKUNI BAKERYブースで販売)



オーナーシェフ・渋谷さん(山形出身)

#### ・びいんずキッチン

NPO法人小豆島障がい児・者福祉ネットワークびいんずを母体に、手作りパンの販売を通して、障がいのある人も当たり前働ける居場所づくりを目指す。ご当地パンは小豆島の醤油を使った香ばしい「しょうゆパン」。



オーナー・中島さん(小豆島出身)

#### ・**初登場**あずきベーカリー

昨年11月に築80年の古民家にオープンして以来、地元を中心に大人気。「ゆっくりと発酵させてしっかりと焼き込むこと」を大切に、ハード系の自家製天然酵母パンから、懐かしい雰囲気のリトロな定番菓子パンまで豊富な種類のパンを販売。オリーブや醤油、塩など島の恵みも取り入れ、「毎日来ていただけるよう」いろんなパンを作っている。ご当地パンには小豆島の塩を使ったミニバゲットや



オーナー・尾松さんご夫妻(高松出身)

## News release

小豆島の醤油を使ったひしおロールなどを出品予定。

### ・ぷく福

なるべく近くのもの、有機・無農薬のものを使い、体にも地球にも優しいパンやおやつなどを作る、イベント出店のベーカリー。ご当地パンは小豆島の塩と新漬けオリーブを使った「塩オリーブフォカッチャ」などを出品予定。



オーナー・森さん(福岡出身)

### ・井上誠耕園

オリーブと柑橘の農園・井上誠耕園のベーカリーでは、エキストラヴァージンオイルをたっぷり使ったパンや、自園の柑橘を使ったパンやスイーツなどを販売。ご当地パンとして自園の八朔を使った「オレンジブレッド(八朔ピール&クリームチーズ)」と、小豆島の四海漁協でとれた鰯(はも)を使った「鰯カツサンド」を出品。



ベーカリースタッフ 井上(小豆島出身)

### ■島外パン

#### ・島旨PAN(広島・宮島)

「宮島で旨いパンを食べて欲しい！」という思いから生まれたベーカリー。定番メニューのクリームパンやメロンパンなども手間加え、他店にはないオリジナルの美味しいパンを販売。今回はバター風味の強いリッチな菓子生地をベースに、甘酸っぱいブルーベリージャムとコクのあるクリームチーズをあわせてたっぷり巻き込んだ「宮島ブルーベリーブレッド」を50個限定で販売。

#### ・BAKERY PÅLEGG(ベーカリー ポーレック/山口・下関)

安心の国産小麦を使用した手作りパンを販売する、レストランと併設のベーカリー。定番商品から人気商品、季節のパンなどつねに20種類以上のパンが揃う。今回はバナナを丸ごと生地に練り込み、たっぷりのバターとたまごが香る「しあわせのバナナぱん」を100個限定で販売。

### ■体験イベント

#### ・棒パン

時間 11:00~14:00

料金 500円(お一人様)

参加人数 限定50名

時間入れ替え制(所要時間約30分)



本件に関するお問い合わせ

井上誠耕園 広報担当 八十(やそ)、西里 メール: yaso@inoueseikoen.co.jp

〒761-4301 香川県小豆郡小豆島町池田 882-6

TEL: 0879-75-1355 FAX: 0879-75-1218 HP: <https://www.inoueseikoen.co.jp>