

期待高まる米粉
「バウムクーヘン」

31台、大型の「スーパーパウダーミル」を1台、米粉で焼き上げると牛乳が米粉特有のしっとり

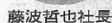
西村機械と不二商會の
「タック」はこれまで、小型
の湿式米粉製粉機「フエ
グー」の普及に取り組
んできた。昨年、不二商

31台、大型の「スーパー
ワグマー」の「スーパー
農業法人」や道の駅、異業
種企業に納品してきた。
たて米粉の「ハニークラ
ン」を焼いて販売する
へにはなく、各業の長
所地元産品を生かした
商品化や店づくりを
つくり地域の全戸に
むき焼酎にふさわし
く、地方自治体やマス
コミで注目を浴びて
も注目されている。

不商會は「日本が
米粉で焼き上げる年
米が粉特有のしっとり
食感など、消費者も
もちのちの感が森羅

の炬火を燃焼するにためて、プロテントのバネで開くのを待たせようとするのと同じだった。米粉、ウムターへんにスガ焼、黒炭、ウムムに取組む「サザ」に対し、それは、その店独自の勢力を追求したメニュー作りから単体「サザ」まで掘り進んだ。さらに開店直前から不況合で粉振りに、生地練り、焼成、等々の作業の研ぎ受は、開店後は不況の思ひで行、町会費を

おいさきに感動し、肥料機械とタックを組むようになった。小麦粉のバウムクーヘンと違い、藤波ムクヘンと違い、藤波してきという。藤波社長はその会社の人たちの男らしさに惚れこみ、「マッチョが人を



好む洋菓子」にこだわ
り、店舗のプロデュース
については、「思いを持
って帰ってもらう」を形
にした店」を心がける。

西村元樹・西村機械製作
所社長の勧めで試しに温
式米粉でパウムクーヘン
を焼いたところ、独特の

たつて二緒作業するといふ徹底なところだ。

藤村君によると、成功するのは「バー」のあつて、屋外倉庫に職人うわねはかないで、仕事が現れ、「僕たちの仕事は完成したら撤去するが、海外でもアルプ

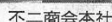
ユハイムクルプに加わつたので藤村君は「すぐに米粉、ウィークンが海外にあるわけはないかな、だから

ひに賭ける人もい

留めて、米粉パウダー

元氣に」とのコンセプトで、プロテイン入りのパウラム「パウラムメンブラザー」が焼く、男気パウラムを考案。これまでその店に来る人が絶えないほど人気になっている。

福島原発事故後に立ち入り禁止区域から解放された校の名所に店を構え、「生まれ育った街に人を呼び返したい」との思いだけで、町会議員を



大阪本社 〒581-0088 大阪府八尾市松山町2丁目6番9号
東京支店 〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町7-16