

はんとく パンの店



はんとくパンの店は、地域で生活をしている障害をもった人達の働く場として、平成9年12月に、社会福祉法人槃特会はんとく苑の敷地内に設立されました。天然酵母を使った手作りパンで、現在では、十数種類のパンがここで作られています。今日では、地域の人達の温かいご支援をいただき、みなさんに喜んでいただけるようパン作りを行っています。

パン生地作り

小麦やベーキングパウダーなどの量を量りミキシングで混ぜ合わせパンの生地を作ります。



計量中

パンの中に入るジャムや、クリームの量を測ります。あんこなどはあとでパン生地で包みやすいように丸めておきます。



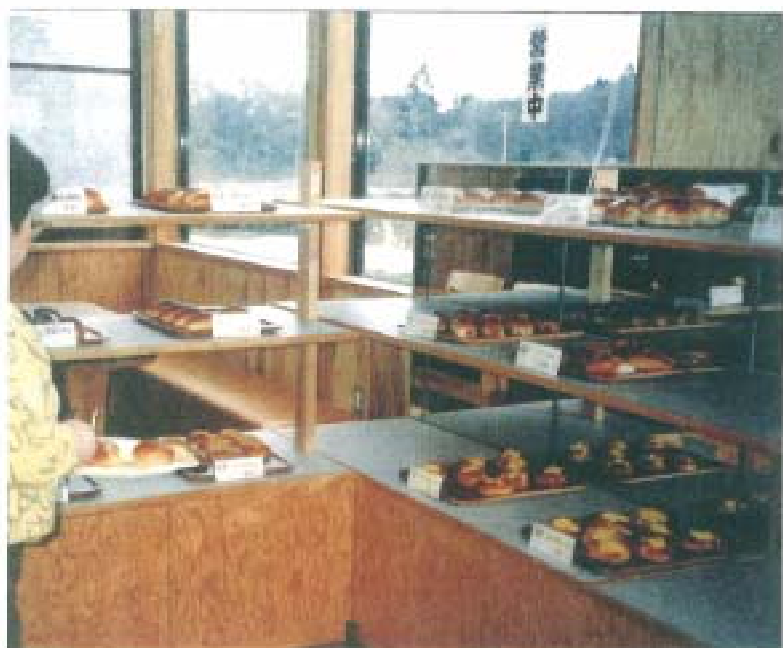
パン生地の成型

パンを丸めて形を整えます。パン生地をやさしく手の中で転がし形を整えます。



焼く前に…

形を整え、鉄板に並べたパン生地の表面に卵黄をぬり、釜の中に入れて焼くと、こんがりとした焼き色がつき、はんとくパンの出来上がりです！



987-0311

宮城県登米郡米山町字桜岡貝待井34-1

社会福祉法人 槃特会 はんとく苑

はんとくパンの店

TEL : 0220-55-2727 FAX : 0220-55-4130