



重くて買いに行くのが大変なミネラルウォーターやお茶など、  
便利な**配達サービス**で解決!

Pacific Net読者限定!

6月・7月限定特別企画

爽健美茶

1ケース (2L PET×6本)  
通常価格 ~~1,480~~円  
特別価格 **1,280**円

1ケース (280ml PET×24本)  
通常価格 ~~2,680~~円  
特別価格 **2,480**円

綾鷹上煎茶

1ケース (2L PET×6本)  
通常価格 ~~1,480~~円  
特別価格 **1,280**円

1ケース (280ml PET×24本)  
通常価格 ~~2,680~~円  
特別価格 **2,480**円

森の水たより

1ケース (2000ml PET×6本)  
**780**円

い・ろ・は・す (I LOHAS)

1ケース (500ml PET×24本)  
**2,680**円

配達サービスの取扱商品を拡大!

掲載以外の商品等、詳しくはお問い合わせください

注文合計金額 **1,500円以上** **配達料無料**  
1,500円未満の場合/配達料別途300円(税込)

昼12時までにお受けした注文は、当日配達が可能です。ご希望の配達日ございましたら注文時にお伝えください。(日曜・祝日は定休日となりますので、ご了承ください)

▼お支払方法▼  
**代金引換【手数料無料】**  
商品のお届けは14時以降となります。(配達時間はご相談ください)

お問い合わせ・ご注文はコチラへ



**0120-971-509**

北海道コカ・コーラ  
宅配サービス

東証一部上場

**太平洋興発株式会社**

<http://www.taiheiyo-net.co.jp>

札幌支店/〒060-0051 札幌市中央区南1条東1丁目2-1 太平洋興発ビル 3F

太平洋興発がお届けする、ご入居者向けコミュニケーション情報誌

Pacific Net

Vol.12  
2010.5.20発行

特集

おいしいパンのある生活  
世界のパンたち



楽しいサークル活動/保険課からのお知らせ/マンション管理課からのお知らせ

BREADS OF THE WORLD

特集

おいしいパンのある生活  
世界のパンたち

外国では「パン」は何て呼ぶの?

ポルトガル語が語源の「パン」。スペルは違いますがフランスやスペインでも「パン」と呼ぶそうです。アメリカやイギリスは「ブレッド」、イタリアは「パネ(パネ)」、ドイツやオランダは「ブロード」と呼ばれているそうですよ。

朝食やお昼に食べることの多いパンですが、皆さんはどんなパンがお好みですか?

昔から世界では多くの国がパンを主食にしています。

日本でもパンを好んで食べる人が多く、様々な種類のパンを目にします。

今回はそれぞれの国を代表するパンと、編集部オススメの札幌のお店をご紹介します。

出典:「パンの事典 おいしいパンのある幸せな生活」成美堂出版

**Italian Bread**  
イタリアのパン  
古代ローマ時代からの伝統的な平焼きパン「フォカッチャ」。ピザの原型とも言われています。

**Denmark Bread**  
デンマークのパン  
誕生日やクリスマスなどのお祝い事には欠かせないという「カイングラ」。

**English Bread**  
イギリスのパン  
アフタヌーンティー定番の「スコーン」。横から見て大きな割れ目が見えたものが上質です。

**French Bread**  
フランスのパン

同じ生地でも奥の深いフランスパン!

フランスのパンは大きく3つに分類されます。1つ目は基本材料だけで作ったシンプルなパン。フランスで「パン・トライシヨネル」と呼ばれ、バケット、パリジャン、パタールなど。それが日本でいう「フランスパン」。同じ生地でも重さと長さによって名前と味わいが変わります。2つ目はクロワッサンなどの油脂を多く含んだリッチなパン。本場では朝起きたら近所のパン屋さんで焼きたてのバケットを買ってきて食べるというスタイルが多いとのこと。3つ目はバンドカンパーニュなどの田舎パン。地方ごとに特徴があるそうですよ。

●クロワッサン  
皮の部分がバラバラはがれ落ちるのが、おいしいクロワッサン証し!

●パタール フランス語で「中間」を意味する日本人好みの1本。

近くのパン屋さんでプチ旅気分



**ドンク 福住店**  
札幌市豊平区福住2条1丁目3-33  
TEL. 011-857-1100  
営業時間/8:00~20:00  
定休日/不定休  
<http://www.donkuri-bake.co.jp/>

編集部オススメ「ボール(小)」  
「丸」という意味。外はパリッとしていて中はもっちり。158円

職人が丹精こめて焼きあげるこだわりのパンをご家庭で。併設されているカフェでは、焼きたてのパンが楽しめます。

**Japanese Bread**  
日本のパン

お米が主食の日本、パンはおやつから。

ポルトガルからやって来て450年以上。今では世界各国のパンが日本でも作られています。多種多様なパンが存在している中、日本を代表するパンといえば「あんパン」。日本酒の醸造に使われる酒種で「パン屋の老舗「木村屋総本店」が考案したものです。ここから日本のオリジナルパンが作られるように。お米が主食の日本では、バケットのような食パンではなく、おやつ感覚で食べられるパンに偏ったのは納得。後に登場した「角食パン」の「食パン」という呼び名は、主食として食べるという意味が語源とも。

●あんぱん  
昔は酒種をだっただけですが最近ではイーストのものが増えています。

●角食パン  
角の丸みがほどよいものほど、生地がしっかりと膨らんだ証し!

近くのパン屋さんでプチ旅気分



**どんぐり 本店**  
札幌市白石区南郷通8丁目南1-7  
TEL. 011-865-0006  
営業時間/7:30~21:00  
定休日/1月1・2日  
<http://www.donguri-bake.co.jp/>

編集部オススメ「ちくわパン」  
お客様のアイデアから生まれた「ちくわパン」は、どんぐりの代表商品。136円

家庭的、庶民的なお店を目指すどんぐりの1号店。店内は本店オリジナルの商品など種類が充実していて迷うほどです。

**German Bread**  
ドイツのパン

酸味があり、どっしりとしたドイツのパン

ドイツといえば黒くてどっしりと重く、目が詰まったライ麦パン! 酸味のある味わいも大きな特徴です。ライ麦パンといっても、100%ライ麦粉を使うものより小麦粉を混ぜ合わせたタイプが多く、その代表は「ロッケン・ミッシュ・ブロード」。「ロッケン」とはライ麦、「ミッシュ」とは混合するという意味。ライ麦粉100%のものより、ライ麦特有の香りが弱く食べやすいのでドイツパンビギナーにもオススメ。ライ麦粉90%以上は「ロッケン・ブロード」といいます。ソーセージとの相性もバッチリなんでしょうね。

●ロッケン・ミッシュ・ブロード  
中はしっかりといてさわやかな酸味。北ドイツの家庭で一般的。

●カイザーゼンメル  
カイザー(皇帝)の名のとおり表面に王冠形の切れ目が入っているのが特徴。朝食では定番。

近くのパン屋さんでプチ旅気分



**ブルクベーカーリ** 札幌円山本店  
札幌市中央区大通西23-1-11  
TEL. 011-642-4216  
営業時間/月~土)8:00~20:30 (日・祝)8:00~20:00  
定休日/無休

編集部オススメ「プレッツェル」  
ドイツではメジャーな独特の形の「プレッツェル」のドーナツ版。84円

外国のパン屋のようなレトロ調の店内には、やはりドイツ系のパンが多く並べられています。ロゴの頭文字「B」はプレッツェル!