



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

世界には  
いろいろな  
パンがあるんだね。

**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  
れ目ができたものが上質です。

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(パー  
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

**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・トランドシヨネル」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  
としていて中はもちもち。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  
るようになります。お米が主食の日本では、バケッ  
トのような食事パンではなく、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  
たそうですが最近  
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



**ブルクベーカーリー 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!