



私たちはグッドパートナー!



石窯パン工房パンロード

パンの焼き具合を確認する城店主。石窯は大切な相棒だ。



共に店を切り盛りする妻の亜利沙さんと。



ゆったりした店舗に豊富なパンがそろう。イートインも可能。

白杵市で人気のパン工房「パンロード」の店内に入ると、目に飛び込んでくるのが大きな石窯だ。ベーカリーとして営業を始めた14年前からこの窯がおおいしパンを焼き続けている。趣のあるスペイン製で、ガス式なので高温で短時間にパンが焼け、フランスパンのようなハード系パンの製造に適している。一日に120個出る人気商品「明太フランス」に使われるフィセル(バゲットの短いもの)もこの石窯から生まれる。店長の城祐太郎さんは「二度に約30個のフィセルが15〜20

人気パン工房の石窯もLPガスに支えられています

分ほどで焼き上がります。窯の奥の方は高温で手前の方は少し温度が低いので、窯に付いているハンドルを回して、中のターントーブルを回転させて満遍なく焼くのがコツです」と話す。パン職人のそんな熟練の技から外はパリッと、中はしっとりモチモチのフランスパンが生まれる。今や石窯はこの店の代名詞的存在。「ガスにはいつも本当にお世話になっていきますよ」。そう言っ店長は笑顔を見せる。

明太フランス 388円



明太フランスと、奥はバゲット291円。

サラダパン 280円



一番人気のサラダパン。

石窯パン工房パンロード

〒白杵市市浜1070-1
☎0972-63-1185
営業 11:00~19:00
休 日 30分
https://panroad.net/
カード使用/不可
※パンの値段はいずれも
テイクアウトの場合(税率8%)

子ども達の未来に炎の文化を伝えよう

LPガス販売店

エコぎんちゃん 検索

一般社団法人 大分県LPガス協会

〒870-0901 大分市西新地1-9-5
TEL.097-558-5483

Si センサーガスコンロ de

温度調節・グリル

クリスマスにピッタリ UFOチキン



材料 (4人分)

鶏手羽元...12本 コーンフレーク(プレーン)...120g 揚げ油...適量
薄力粉...100g 卵(M)...1個 牛乳...大さじ4
衣 ケチャップ...大さじ3 鶏ガラスープの素...大さじ1
ニンニク(すりおろし)...小さじ1 塩・こしょう...少々
チーズ ピザ用チーズ...200g チェダーチーズ(スライス)...3枚
パセリ(生)...適量 ピンクペッパー...適量

- パセリは刻んでおきます。コーンフレークはポリ袋に入れ、麺棒で叩き細かくします。
- ボウルに《衣》の材料を入れて混ぜ合わせ、鶏手羽元をつけて①のコーンフレークを全体にまぶします。
- 油を鍋に注ぎ、170度に設定し、③をこんがりときつね色になるまで5分程揚げます。
- スキレットにピザ用チーズを入れ、中央にチェダーチーズをちぎりながら入れ、チーズが溶けるまでグリルで3~5分焼きます。焼き上がったパセリ、ピンクペッパーを散らして完成です。

温度調節機能

やめられない止まらない! さくさく食感がたまらない さくさく!レンコンチップ



材料

れんこん...1節 片栗粉...適量
(お好みの分量で) 塩...適量 揚げ油...適量

- れんこんは洗って、水気をふきとり薄くスライスして、キッチンペーパーなどで挟んで押さえて、水分を吸い取ります。(※皮つきのままでOKです。アク抜きもありません)
- れんこんに薄く片栗粉をまぶします。
- 揚げ油を190度に設定し、②のれんこんを入れて30秒程度揚げる。(※れんこん同士が重ならないように広げて揚げることでひとつひとつカラッと揚げられます。)
- ③の油分をしっかりきり、塩をふり完成です。

