

●御意見
ありがとうございます
ございます



「麺麴の耳新聞」編集部に
いただいたお手紙、御意見を
紹介させていただきます。

発酵器の
温度設定を
変えられないか

甘酒を手作りしています。
現在は、炊飯器の保温機能
を使っています。これは何度
も温度計を入れチェックし、
ふたをずらしたり、かぶせた
りと手間がかかります。最適
な温度は55度Cなのですが、
高すぎると甘酒にならず、低
いと酸味が出てしまいます。
所用時間は約6時間。その
間、家を離れることもままな
らず、炊飯器を使う時間帯を
避けなくてはなりません。
そこで日本ニーダーさんの
発酵器が思い浮かびました。
庫内温度を甘酒作りに適し
た温度にできれば、寝る前に

仕込んで朝には甘酒ができて
いる！なんてこともできそ
うです。ただ、仕様を見ます
すと設定は45度Cまでです。
あともう少し。55度Cまで
上げたものを作ってください
い。(さいたま市・Sさん)
編集部●55度C対応モデルを開
発中で、個別対応でお売りする
予定です。日本ニーダーまでお
問い合わせください。

体験会に
参加しました

大森ベルポートでの「体験
会」に参加しました。
カタログやウェブで「ニー
ダー」や「洗ったためる発
酵器」について知識は得てい
ましたが、実際に触りその大
きさや使い勝手を実感、欲し
くなってしまいました。
発酵器が1〜2分でため
るのには納得しました。

驚いたのは、小麦と水を合
せる時に、最初は水分全量と
小麦半量でゆるい状態でニー
ダーをぐるぐると回していた
ことです。後で「水和」につ
いて知り、グルテンを作っ
ていたのだとわかりました。
これは手ごねの場合にも使
えるやりかたのようで、とて
も参考になりました。
また、高価な機種と、安価
な機種ではモーターが違い、
高い機種は音がびっくりする
くらい静か。これでまた欲し
いものが増えました。
(東京都・Nさん)

麺麴の耳新聞

2012年6月
第2号

パン作りの
耳より情報を、
お伝えします。



●体験会に
ご参加
ください

JR大森駅から徒歩5分。大森ベル
ポートC館1階にある「日本ニーダー
ショールーム」で体験会は行なわれ
ます。料金はワンコイン(500円)で
予約制。日程など詳細はホームペ
ージの「イベント情報」をご参照くだ
さい(<http://kneader.jp/event>)。
基本ひとり一回の参加です。商品
を購入したが使い方で疑問点がある、
という場合は、申し込み時にその旨
をお知らせください。

パンを作る時、多くの方は
自分の手を使います。材料を
あわせ、手でひたすらこねて
いるのではないでしょう。か。
とすれば発酵も「手作り」。
炊飯器や発泡スチロール箱に
工夫を加え発酵されている方
も多いと聞きます。
そういった方々に、ぜひ一
度「ニーダー(こね器)」と「洗
えてためる発酵器」を使っ
たパン作りを体験していただ
きたいのです。
日本ニーダーでは、毎月大
森にあるショールームで「体
験会」を行なっています。内
容は、ニーダーによるこね、
発酵器での発酵を体験。オー
ブンで焼き上げたパンを試食
していただきます。
うまみを感じるパン
ニーダーを正しく使うこと
で、小麦のタンパク質と水は
理想的な状態で結合されま

す。発酵器の中はパン生地
とって最適なので、膨らみも
理想的に行なわれます。
そうしてでき上がったパン
は、小麦のうま味が引き出さ
れた、噛めば噛むほど滋味深
いものになっています。
ニーダーを使えば、作業が
楽になるだけでなく、パン
の味が決定的に変わります。
実習は2時間。その間には
「ためる発酵器」のたたみ
方を見ていただいたり、製麵
機を使っただん作りも体験
していただきます。
百聞は一見に如かずです。
触って、使って、食べてみる
ことで、新たなパン作りの世
界が開けることでしょう。
実演で量られる発酵器



実演で量られる発酵器

麺麴の耳新聞

第2号 2012年6月発行

編集・発行 日本ニーダー株式会社
「麺麴の耳新聞」編集部

〒140-0013
東京都品川区南大井6-26-2
大森ベルポートC館1F
TEL 03-5493-3771/FAX 03-5493-3772

<http://kneader.jp/>

この「麺麴の耳新聞」を読んだ感想、次号の
希望などをお送りください。上記の住所宛でお
手紙、もしくはホームページ(<https://kneader.jp/secure/contact>)からご投稿願います。

●お店紹介



「サンカフェ」神奈川県川崎市中原区上丸子山王町1-873 B-CASTEL1階
☎044-863-8355。11時～19時。日曜祝日と第2第4土曜休み。左写真のアイスコーヒーは450円。
店で使っているのは「パンニーダー PK1201」5万2290円と「洗えてたためる発酵器 PF102」4万5150円



ニーダーを使い 一日40個の パンを作るカフェ

日本ニーダーの「洗えてたためる発酵器」と「パンニーダー」を使っているカフェを訪問しました。

「サンカフェ」は神奈川県川崎市、武蔵小杉駅から徒歩5分ほどの住宅地にある、14席の小さなカフェ。今年の4月にオープンしたばかりです。オーナーの倍賞真砂子さんは、パン作りとお菓子作りが大好きな主婦でした。2010年に会社勤めをやめて、約2年の準備のうえ、夢であったカフェを始めたわけです。「毎朝8時から11時まで、くるみ入りのパンと、ソフトボールくらいの大きさの食事パン『フラン』を作ります。多い日は40個ほど作るのですが、手こねではとって追いつきません。こねはニーダーにまかせ、発酵はたためる発酵器で行ないます。これがないと、仕込みは不可能です」

気温によって変える ニーダーの速度

今年4月の平均温度は低めでした。気温の変化によって粉や生地の変化するようです。

「毎日触っていますので、こねている最中の状況を見て、微調整ができるようになりました。手で触らなくても、粉の量と水の量が適切かどうかかわかります。最近では『これはゆっくり回さなくてはいけません』とか『これはこのままの速度で大丈夫』とかわかってきましたので、ニーダーを微調整しています。こねあがりを取り出すときに、ニーダーから生地がきれいに取り出せる

と、大成功です」

近所の住人の方々の憩いの場をめざして始めたカフェですが、パンがおいしいと、パンだけ購入するお客様も増えてきました。

「パン屋ではなくカフェなのですが、パンがおいしいと言ってくれるのは励みになります」と倍賞さん。

四季を通して安定したパンを作り続けるためには、ニーダーと発酵器は欠かせない道具のようです。



食事パンとして人気の「フラン」

●ニーダーの 秘密は 羽根にあります



「PK1201」。速度10段階、自動工程運転可。ポットにモーターの熱が加わらない形状です。

生地をいじめない 手こねを再現

ニーダーの羽根は、巻き貝のような不思議な形状になっています。

実はこの形状、人間が手でこねる時の状況をいかにして再現できるかを考えた結果で、特許も取っています。

人の手でパンやうどん、そばの生地をこねている時は、「繊維を切らない」「生地を切らない」というのは当たり前のことです。

ところが、こねを突起の大きな羽根で行なった場合、繊維をいじめて、せつかくでき



日本ニーダー特許の羽根。この羽根ならパンだけではなく、うどんやもちも作れます。蕎麦の水回しや菊練りなら、7分程度で終了します。

たグルテンを刻んでしまう傾向にあるのです。

日本ニーダーが採用している羽根は違います。回転に乗った生地は、たとえば蕎麦打ちが「菊練り」で、手のひらを使い空気を押し出すようにして、局部的な発熱を起こさないようこねられます。

目をこらして見ても、丸くまとまった生地がくるっ、くるっとうま味を引きます。ところがレーズンなど材料の入った生地をこねてみると、材料が面白いように全体に回るのわかります。

つまりはまんべんなくこねられているわけです。羽根自体には「ダブルエンボス」加工がほどこされてお

り、生地が貼りつくことはありません。

ニーダーのポットは「プラスチックポット」と「ステンレスポット」があり、それぞれを選ぶことができます。

生地のもつ うま味を引き出す

ニーダーは単に「力を使わず大量に生地を作る」だけの道具ではありません。

「粉と水分を理想的に合わせる」「でき上がったグルテンを壊さない」という大切な役割があります。

うま味のある、ふくらみのあるいいパンを作るための、名脇役といつていいでしょう。