

Contents	
地域づくりクローズアップ	2
レポート「東上カジカガエル」	4
地域づくり協議会だより	6
投稿ひろば	7
KOGEブランド発信中!	12

秋

OCTOBER.2015 <http://www.town.koge.lg.jp>



受け継ごう  
美しく自然豊かな  
上毛町を  
コスモチよばら会



水と緑が輝く上毛町には、地域の特性を活かした様々なブランド商品があります。その知名度の向上と町のPRの一環として、「こうげブランド」を紹介していきます。



▲たんぼほのカンパーニュ(さつまいもとゴマ入り)とはこべのミルクパン(マロングラッセ入り) どちらのパンもこうげの野草パウダーを使用。食べる前にスライスしてレンジで温めると、ふんわりと野草の良い香りがします。

## こうげの野草や農産物を使用したパンづくり

Küche(キュッヒェ)とはドイツ語で台所という意味です。パンを習い始めたのは今から11年前、熊本市で月2回、ホームメイドクッキング(旧ホームメイド協会)主催のパン教室に通ったのがきっかけでした。福岡市に引っ越してからも同協会の教室に通い、認定講師の資格を取得、その後チョコレート菓子専門課程を終了しました。パンが好きで、これまで訪問した国は20カ国以上。中でもフランスで食べたパンの味が忘れられません。夫の実家がある上毛町に家を新築する際、自宅でパンが焼けるようパン工房を併設しました。

現在約50種類のレシピの中、季節に合わせて焼いています。パンには洗双糖、無塩発酵バター、ゲランドの塩、オーガニックのショートニングなどを使用、パンの種類で天然酵母を変えています。上毛町はこれまで使用したことがなかった野草や新鮮な果物などの素材が多く、楽しみながら焼いています。いつもの朝食にやさしいパンの香りはいかがですか。



▲こうげのレモンパン レモン汁・レモンスライス・レモンの皮を使用。生地をやわらかくしてもっちり感を出しています。  
▲こうげのブルーベリーカンパーニュ 自家製のブルーベリージャムを使用。カンパーニュとは田舎風フランスパンの意味です。



küche(キュッヒェ)  
上毛町上唐原1722-1 代表者 武内 敦子さん  
TEL 64-8236



▲パンは毎週木曜日に築上鶏卵さん(成恒)の直売場で販売しています。  
●お問い合わせ先 築上鶏卵(株) TEL 72-3123