



# 11月28日/ フランス パンの日

28, NOVEMBRE

たくさんの人においしいフランスパンを食べてもらいたい。

そんな職人の思いから11月28日を…

いいフランスパンと読み、

「**フランスパンの日**」として正式に記念日認定されました。本場フランスパンは1954年レイモン・カルヴェル氏により日本に伝えられました。多くの職人が材料や技術の研究と改良を重ね今日のフランスパンがあります。とてもシンプルな材料と職人の高い技術によって作られるフランスパンが、この日をきっかけに毎日の食卓で愉しんでいただけるようお願いを込めて☆彡

## 🇫🇷 フランスパン 🍞 の特徴

フランスパンはその硬さが大きな特徴です。基本的に材料は小麦粉・パン酵母・塩・水・モルトだけで作り、砂糖を使わないため、両端だけを持って中折れしないほどの硬度があります。また、卵、乳製品、油類などの副材料を使わないのも特徴で、作り手の技術が味を左右するためフランスパン作りはパン職人になる上での難関であるともいわれています。



参考資料：日本フランスパン友の会