

## 美味しいパンの見分け方 ブックリスト

『あかちゃん、こども、おとなのパン はじめてのパンづくり』 幸栄／著 アノニマ・スタジオ

最小限の材料を基本に使い、身近な野菜や果物体にやさしい食材を組み合わせ、家族みんなでおいしく食べられるパンのレシピを紹介。同じ食材を使っても、赤ちゃん向け、子ども向け、大人向けと表情をかえます。

『地元パン手帖』 甲斐 みのり／著 グラフィック社

「サンドパン」というとコッペパンのなかにクリームが詰まったパン。新潟県内に広く普及しているこのパンはご当地パンです。この本で紹介しているパンは地元根深く根付いたパンばかり。食パン、コッペパンなどの定番から、惣菜パン、菓子パン、ユニークパンまで、ご当地パンがもりだくさんです。

『ぱんぱかパン図鑑』 金子 健一／著 地球丸

食パンやバターロール、バゲットなどプレーンなパンをアレンジして、142種類もの食べ方を紹介。バタートーストだけでも、おどろきの18種類！！今日は何のアレンジをしようか楽しみが広がります。

『少しのイーストでホームベーカリー天然酵母コースでゆっくり発酵』 高橋 雅子／著 パルコエンタテインメント事業部

ホームベーカリーをつかって焼くレシピ集です。イーストを少なくして長時間発酵させることで粉の旨みをひきだします。朝から焼きたてパンの香りで目が覚められたら素敵ですね。

『コウケンテツの食パン食』 コウ ケンテツ／著 NHK 出版

食パンに何をのせるか？ではなく、食パンをサラダやスープグラタンにまで！ちょっとしたパーティーメニューになるレシピを紹介します。そうだこういう使い方があったか！とハツとします。

長岡市内の図書館にある本のリストです。ご希望の際には各図書館でお申し付けください。

長岡市立中央図書館作成

平成30年1月

場 かる び の セミナール

長岡まちがミ