

## ラグビーW杯へ味なPR

## メロンパン 神戸は楕円

ラグビーボール(楕円)形のメロンパン発祥の地とされる神戸市などのパン店や高校生らが1日、市内で新しく開発した計8種類の同形メロンパンの発表会を行った。来年には、ラグビーワールドカップ日本大会の試合も市内で行われる予定で、出席者らは「神戸ならではのパン文化を国内外に広めるチャンス」と意気込んでいる。

(山口昌平)

## 店や高校生発表会



開発は、1952年に楕円形のメロンパンを考案した生活協同組合コープうべ(東灘区)の呼びかけで始まった。同生協が2017年初めてした調査で、メロンパンは円形が8割を占める結果を危惧し、同4

月に「神戸メロンパン」で当地フード化計画を始めた。市内のパン店や大学、高校に楕円形の浸透への協力を求め、神戸、明石、三田、加古川市のパン店やホテルの計7社と、同生協の商品開発コンテストに出品した神戸山手女子高3年生が参加した。

この日は、それぞれが開発したパンの特長を説明。ワールドカップで訪れる外国人をにらんだ原田パン(長田区)の「神戸の抹茶メロンパン」(税込み220円)は、モンブランのペーパーストに甘露栗1個を入れ、抹茶の生地で包んだ。パンパン(三田市)の

「米こうじ甘酒メロンパン」(同194円)は、京都市の酒造会社などが開発した米麴を用いた甘酒クリームと、淡路島産の藻塩入りのあんを使い、県産小麦を生地にして、「次世代メロンパン」と胸を張った。

このほか、英国の郷土料理・スコッチエッグ風に仕上げたものや高校生らによるクロワッサン生地のものなど、様々な商品がそろっている。県パン協同組合の西川隆雄理事長は「メロンパンを中心に、歴史があり、新しさが感じられる神戸のパン文化の素晴らしさを広めていけたら」と話している。販売は2日から(一部は期間限定)。各メロンパンの販売店舗は、インターネットでのサイト「神戸メロンパン」(当地フード化計画.com)で。

左上から反時計回りに、中市大福堂の「チョコッと克蘭チ神戸メロンパン」、パンキンの「米こうじ甘酒メロンパン」、ヒシヤ食品の「スコッチエッグのメロンパン」、イスズベカリの「ちょびり大人の神戸メロンパン」、ラスイトの「珈琲香る神戸ショコラメロンパン」、原田パンの「神戸の抹茶メロンパン」、ニシカワ食品の「大人のフルーツメロンパン」、コープうべの「神戸ハイカラメロンパン」チョコメロワッサン

