あそぶ、まなぶ、いきる。



各 位

2025 年 10 月 17 日 株式会社 山と溪谷社 https://www.yamakei.co.jp/

独創的な米粉パンレシピを発表する小川陽子さんの最新刊『小麦粉・卵・乳製品不使用 こねずにふんわり 米粉のちぎりパン』が 10/17 に発売! ひとつの型から生まれる 33 種類のちぎりパンレシピが大集合。

インプレスグループで山岳・自然分野のメディア事業を手がける株式会社山と溪谷社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:二宮宏文)は、『小麦粉・卵・乳製品不使用 こねずにふんわり 米粉のちぎりパン』(小川陽子著)を発売しました。



米粉では作れないと思っていたちぎりパンを、おうちで気軽に楽しめる画期的なレシピが完成! おいしさと作りやすさに定評のある米粉パン教室「ラトリエ・ソランナ」小川陽子先生の、最新の米粉パンブックをお届けします。

見た目のかわいさとちぎって食べる楽しさに、大人も子どもも夢中になるちぎりパン。卵も乳製品も使わずに、グルテンフリーな米粉で、ふんわりやさしい食感のおうちパンを焼いてみませんか?

## 【おいしさと作りやすさの秘密】

- ・使う型は 18cm 角のスクエア型ひとつ→特別な道具は必要なし!
- ・ちぎりパン1台あたりに使う米粉は200g前後と少なめ→どっしりせずふっくら軽やかに焼ける

- ・ボウルの中で生地をぐるぐる混ぜるだけ→こねずに生地作りが完了
- ・手粉ではなく油をつけて分割・成形→**作業がスムーズ&スピーディーにできる**
- ・一次発酵もベンチタイムも不要→**発酵は1回だけで0K**
- ・オーブンの高温で一気に焼成→**水分が飛んでふんわりとした仕上がり**に

掲載のちぎりパンレシピは全部で33種類。はちみつで甘みをつけたきめ細やかなプレーン生地15種、バナナを混ぜてしっとり食感に仕上げたバナナ生地9種、玄米粉を配合し香ばしさと風味を加えた玄米粉生地9種のちぎりパンレシピを、米粉パンならではの作り方のポイントや発酵のコツ、保存や焼き戻しの方法とともに紹介します。

お米が原料だから、和風な総菜との相性も抜群な米粉パンを味わい尽くす、ハンバーガーやホットドッグ、サンドイッチのアイディも必見! パン作り初心者も米粉パン作りに慣れている方も、米粉で作るちぎりパンをぜひ体験してください。

ひとつの型でバラエティ豊かなちぎりパンを! ぐる混ぜ生地をこねずに丸め、発酵1回でオーブン に入れたら、あとは高温で一気に焼き上げれば完成です。









## ■著者プロフィール

## 小川陽子 Yoko Ogawa

2016年より、東京・吉祥寺でグルテンフリーの米粉パン教室「ラトリエ・ソランナ」を主宰。小麦・卵・乳製品不使用のパンやお菓子を中心に、これまで100種類以上を開発。ソフトタイプだけでなく、米粉では難しかったハード系のパンやタルトなども手軽に作れる驚きのレシピは、「米粉でこんなにおいしく焼けるんだ」と感動を呼んでいる。味と食感のよさ、そして見た目もワクワクするパンを目指し、日々実験と検証を繰り返している。著書に「小麦粉・卵・乳製品不使用 ストウブで焼く米粉の鍋パン」(エムディエヌコーポレーション)がある。

## https://solanna.exblog.jp

Instagram @lateliersolanna

#### **■**CONTENTS

## ◎Introduction 米粉のちぎりパンの基本

基本の材料/使用する型/基本の道具/発酵のコツ/保存と焼き戻しのコツ

## ◎Part1 プレーンちぎりパンとアレンジパン

基本のプレーンちぎりパン/抹茶×プレーンパン/甘納豆パン/黒豆&きなこロール/キーマカレーパン/はちみつレモンパン/粒あんパン/さつまいも&ごまパン/かぼちゃロール/ハンバーガーバンズ/ドッグパン/ハムロール/焼き鳥パン/ジャーマンポテトパン/イングリッシュマフィン

#### ◎Part2 バナナちぎりパンとアレンジパン

基本のバナナちぎりパン/チョコパン/モカチョコパン/ラムレーズンパン/黒糖パインパン/ブル ーベリーロール/アーモンドクリームロール/ナッツスティック/オレンジパン

#### ◎Part3 玄米粉ちぎりパンとアレンジパン

基本の玄米粉ちぎりパン/玄米オートミールパン/プチパン/ベリー&ベリーパン/ごまロール/ス イートコーンパン/オリーブ&くるみパン/バジルのフォカッチャ/ウインナードッグ

## ◎Column1 はさんで楽しむレシピ

ミニハンバーガー/ホットドッグ/鶏のハーブ焼きとキャロットラペのサンド/タラモサラダサンド

## ◎Column2 おすすめの総菜&マヨネーズ

きんぴらごぼう/かぼちゃサラダ/ツナマヨネーズ/豆乳マヨネーズ

## ■書誌情報

小川陽子 著

定価 1,980 円 (本体 1,800 円+税 10%)

仕様:B5判/96ページ ISBN:978-4-635-45093-5 商品情報ページ: https://www.yamakei.co.jp/products/2825450930.html

#### 【山と溪谷社】 https://www.yamakei.co.jp/

1930年創業。月刊誌『山と溪谷』を中心とした山岳・自然科学・アウトドア・ライフスタイル・健康関連の出版事業のほか、ネットメディア・サービスを展開しています。

さらに、登山やアウトドアをテーマに、企業や自治体と共に地域の活性化をめざすソリューション事業にも取り組んでいます。

# 【インプレスグループ】 https://www.impressholdings.com/

株式会社インプレスホールディングス(本社:東京都千代田区、代表取締役:塚本由紀)を持株会社とするメディアグループ。「IT」「音楽」「デザイン」「山岳・自然」「航空・鉄道」「モバイルサービス」「学術・理工学」を主要テーマに専門性の高いメディア&サービスおよびソリューション事業を展開しています。さらに、コンテンツビジネスのプラットフォーム開発・運営も手がけています。

以上

## 【本件に関するお問合せ先】

株式会社山と溪谷社 担当:若名

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町 1-105 神保町三井ビルディング

TEL03-6744-1900 E-mail: info@yamakei.co.jp

https://www.yamakei.co.jp/