

栄養満点！米ぬかパン

甲府の松栄堂「こぬか壮快パン」が人気

成され、鉄分、ビタミンにも白米の10—20倍もれた“栄養の宝庫”。パンの種類は米ぬか合によつて20、30、50%の四種。さらに、竹混せたり、カロリーをたものなどを含めると種に上る。米ぬか70%でもぬかの奥みはながみじたえのある食感だ。

ぬかを混ぜて
焼き上げたもの。精米の過程で生じる米ぬかは三割が食物繊維で構

健康に良い米ぬかパンが、甲府市域のパン製造販売業「松栄（興石征夫社長）」のナル商品「ぬかサンド」が人気を集めている。

このパンは、小麦粉に米

が記載されている。病院か

価格は四百一八百円。北

同市武田の北口店に置かれた。最初は米ぬかを5%混ぜただけでも「臭くて食べられなかつた」が、ぬかを治つた」「コレステロールコーティング加工すること値が下がつて体の調子が良で臭みを閉じ込めたといくなつた」など、客の反響が大きかった。

鉄分、ビタミンは
白米の10—
20倍

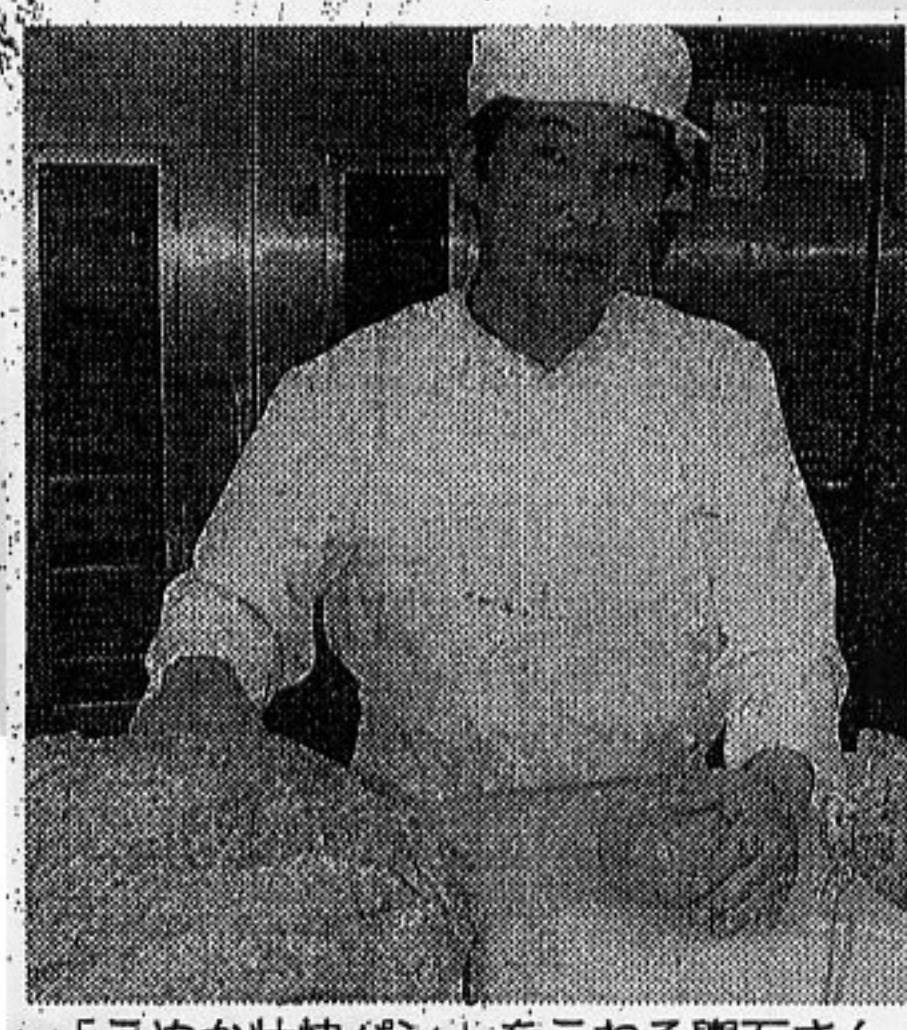
日一八百円。北
口店と宅配
を合わせて一
日約六百個が
売れる人気ぶ
りで、インタ
ーネットを通

成され、鉄分、ビタミンとの紹介で訪れる客もいる
もに白米の10—20倍も含まほどの好評ぶりだ。
れた“栄養の宝庫”。　　興石社長は、病に倒れた
パンの種類は米ぬかの割、母親が薬の副作用で苦しむ
合によって20、30、50、70姿を見て、「健康に良いも
%の四種。さらに、竹炭をのを食べさせてあげたい」
混ぜたり、カロリーを抑えと思いつた。そこで目を
たものなどを含めると三十付けたのが産業廃棄物とし

の紹介で訪れる客もいる。じても販売している。世界
中の好評ぶりだ。

成され、鉄分、ビタミンとらの紹介で訪れる客もいる
もに白米の10—20倍も含ま ほどの好評ぶりだ。
れた“栄養の宝庫”。 興石社長は、病に倒れた
パンの種類は米ぬかの割 母親が薬の副作用で苦しむ
合によつて20、30、50、70 姿を見て、「健康に良いも
%の四種。さらに、竹炭を のを食べさせてあげたい」
混ぜたり、カロリーを抑え と思い立つた。そこで目を

じても販売している。世界二十一か国に特許出願中で、興石社長は「これまで捨てられていた米ぬかが広まれば食糧不足もなくなるのでは」と、貧しい国への援助も視野に入り正在る。



「こぬか牡快パン」をこねる奥石さん