

「平塚 Walker」(2017.9.29 発行) (ウォーカームック) / 「湘南みかんぱん」を紹介!

13位

さわやかな味で話題のローカルフード ミカンがパンに!?

【サンメッセしんわ】【鈴木製館所】【ありがとう】

青摘みミカンの風味と酸味がきいた皮とあん

ネットに入ったみかんぱん5個入はおみやげにも◎

◎本物のミカンのように赤いネットに入った5個入りセット¥900



大磯・二宮で採れる青摘みミカンを使って作られる湘南みかんぱん。12年に登場以来、全国逸品セレクションで準グランプリ受賞、ふるさと納税の返礼品になるなど、そのおいしさは折り紙付き!

生地に使うカオリ小麦粉は平塚産。あんだけでなく生地にも青摘みミカン果汁を入れているのが、おいしさの秘密です



◎パン製造は障がい者就労支援の一環として行われており、ここで毎日パンが作られている



サンメッセしんわ主幹
中村公紀さん

サンメッセしんわ MAP P92 E-1

湘南みかんぱんを作っている、社会福祉法人進和学園内にある工場。直売所も併設されている。



◎みかんぱんのほかにも、菓子パンや総菜パンなども販売している

☎平塚市高根277 ☎0463・35・3800 ☎9:30~17:30
☎☎☎ ☎20台(無料) ☎☎平塚駅北口より湘南平行バス約13分、
↑湘南平富士見から徒歩2分

◎湘南みかんぱん1個¥180。平塚の鈴木製館所が作るあんはミカンの風味と酸味がよく出ている



鈴木製館所 MAP P92 D-1

湘南みかんぱんのあんの製造を請け負う製館所。販売所もあり、あんや製菓材料なども購入できる。

☎平塚市豊原町19-14 ☎0463・31・0051
☎8:00~17:00 ☎☎☎ ☎6台(無料)
☎☎平塚駅北口より神奈中バス伊勢原駅南口行約6分、
↑追分から徒歩3分

◎1948(昭和23)年創業の老舗



ありがとう MAP P94 A-2

市役所内にあるワゴン形式の障がい者福祉ショップ。湘南みかんぱんが常時販売されている。

☎平塚市浅間町9-1 平塚市役所本館1F
☎0463・21・8774(障がい福祉課) ☎10:00~15:00
☎☎☎☎、その他閉庁日 ☎133台(無料)
☎☎平塚駅北口より徒歩11分

◎弁当や雑貨なども販売する