

日本初！ 銀座木村家 秘伝の種「酒種発酵種」が サワー種ライブラリーに収蔵

ピュラトスグループ（以下、ピュラトス）は、2017年6月、世界中のベーカリーから寄贈された、貴重なサワー種が集められている同グループの“サワー種ライブラリー”に、日本の種として初めて、銀座木村家の酒種発酵種（さかだねはっこうだね）の収蔵を決定いたしました。

西洋の食べものであったパンを、日本古来のおいしさと融合させることにより、パンを日本の食文化のひとつにした「酒種発酵種」は、世界に誇る日本独特の発酵種です。ピュラトスはこの「酒種発酵種」のライブラリー収蔵を通じて、日本人に酒種発酵種でつくられたあんぱんの魅力をもっと知ってもらおうと共に、海外の人には日本の伝統と文化を発信します。

ベルギーのセント・ヴィッツにあるピュラトスの“サワー種ライブラリー”には、世界中のベーカリーが自ら手がけ、大切に育てたユニークなサワー種のサンプルが集められています。

製パン工程において重要な役割を担い、パンに独特の香りと味わいをもたらすための主要成分として使われてきたサワー種、その起源は紀元前 3000 年ごろの古代エジプト文明まで遡ることができます。



サワー種ライブラリー 内観

サワー種を使った製パンの知識を守り育てていくとともに、これまで受け継がれてきたサワー種の伝統を維持することを目的としたライブラリーのコンセプトに共感した世界中のベーカリーから寄贈されたサワー種は、現在 94 種（2017 年 5 月現在）保管されており、この先何年もそれらの菌株が生き続けるよう、最適な環境下で保管・培養されます。

ピュラトスは、おいしいパンを作るために受け継がれてきた貴重なサワー種の伝統を守り、育て、つないでいながら、豊かな食文化の実現に貢献してまいります。

- 銀座木村家「酒種発酵種」とは
銀座木村家の「酒種」は、米と麴と水からなる、米食文化をもつ日本ならではの発酵種です。144 年の間木村家の種師によって受け継がれている「酒種発酵種」は、銀座木村家のあんぱん生地のおいしさを支えています。
日本人の嗜好に合うおいしさを探究した木村家創業者の理念は代々受け継がれ、時代を超えたおいしさを提供し続けています。



- サワー種（Sourdough）とは
日本語では発酵種とも言われ、粉、水、そして乳酸菌と酵母という 2 種類の微生物で作られます。何千年もの間、製パン工程において重要な役割を担い、深い味わいと芳香を引き出し、好ましい食感をパンに与えてきたこのサワー種は、パンに対する本物志向が高まる昨今、その価値が見直されるようになっていきます。

ピュラトスについて

ピュラトスは、パン・洋菓子・チョコレートを扱うプロフェッショナルを対象に、原材料を提供する国際的なカンパニーです。1919 年にベルギーのブリュッセルで創業して以来、世界 100 カ国以上で、製品やサービスを提供しております。味に妥協せずに、ニーズの高まる健康分野を中心に、優れた技術イノベーションによって顧客価値の高い製品を提供しております。
おいしいパンの隠れた主役で、風味豊かで創造性あふれるパンづくりの強い味方「サワー種」は、世界中で多くのベーカリーの皆様に愛されている製品のひとつです。

ピュラトスジャパン株式会社

TEL: 03-5410-2326

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号

<http://www.puratos.co.jp>