



「ベーカリーあけぼの」で販売している3種類のシュトーレン

## 甘い楽しみ 毎日進むよ

室蘭のパン店 シュトーレン販売

室蘭市の社会福祉法人  
室蘭言泉学園（菅野登一  
郎理事長）が運営し、障  
害のある人が働くパン店  
「ベーカリーあけぼの」

（白鳥台）で、今年もド  
イツのクリスマス伝統菓  
子「シュトーレン」の販  
売が行われている。  
生地には発酵バターや

根室管内中標津町産の牛乳をふんだんに使用。ラム酒に漬け込んだドライフルーツを練り込んで焼き、雪のような粉砂糖をまぶして仕上げるのが定番。ナッツとチョコチップがアクセントの「ショコラ味」、黒豆や栗の入った「抹茶味」と合わせて3種類あり、約1カ月保存可能だ。日がたつごとに熟成が進むため、クリスマスまで少しずつ切り分けて食べるのがドイツの伝統だという。

11月上旬から製造をはじめ、各種約100個の販売を予定。価格はサイズや種類により、千〜2400円。渡辺夏美主任は「材料にこだわったシュトーレンをぜひ味わって」とPR。問い合わせは同店、電話0143・503547へ。（村上真緒）