



技術講習会の様子

「わが村は美しくー北海道」運動第8回コンクール応募団体

十勝パンを創る会 【帯広市】

十勝産小麦の付加価値向上を目指して

はじまりは？

十勝産小麦の価値を最大限に高めた十勝オリジナルの「十勝パン」を完成させるため、十勝のパン職人のレベルアップを目的として設立しました。十勝パンの完成が、十勝の小麦の持続的生産の支援になればと考えています。

おもな活動

会員相互の勉強会や東京から講師を招いて開催する技術講習会を通じて、その年の十勝パン候補商品の概略設計を行います。

また、イベント参加を通じて生産者・消費者との交流を深め、若手パン職人を対象とした技術講習会により後継者を育成するなどの活動を行っています。

会員は個人のパン職人ですが、小麦農家、製粉会社、乳業メーカー、流通問屋などが賛助会員として参加し、地域全体で「十勝パン」を創ることを目指しています。



「とちまちマルシェ」での
1000人ピザ教室の様子



十勝の若手パン職人の
グループ「初創会」

ここが自慢

【2020年東京オリンピックに『十勝パン』を！】

十勝パンは、十勝産素材を使用し、統一した製法基準により製造しています。

十勝パンの候補商品が5つとなったことから、2017年には、一般消費者の皆さんの意見も取り入れて十勝を象徴する「十勝パン」を選定することとしています。

2020年の東京オリンピックには、世界中のお客様に十勝パンを食べただけのように、十勝のパン職人のレベル向上や啓蒙活動の場を広げていきます。



十勝パンを創る会のロゴマーク

連絡先

代表者名：中島将良さん／設立：2012年／会員：28名

住所：帯広市西11条南41-3-5

電話番号：0155-48-6000（事務局）

F A X：0155-48-6046（帯広コア専門学校内）

E-mail：-

U R L：-