

愛媛県滑床溪谷の恵みが詰まった夏限定ニジマスのサンドイッチが 『森とパン』にて期間限定で新発売！

～地産地消の美味しさを体感！四万十川の源流で育つニジマスの特別サンドイッチ～



株式会社サン・クレア（本社：広島県福山市、代表取締役 CEO：細羽雅之）が運営するベーカリー「森とパン」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町、店舗責任者：井上美羽）は、滑床溪谷の清流で育った養殖ニジマスを使用した8月限定の新作メニュー「滑床溪谷のニジマスサンド」を8月5日より販売します。

2023年4月にリニューアルオープンしたベーカリー「森とパン」は、愛媛県で一番小さな町・松野町を流れる四万十川源流・目黒川のほとりにあります。

人気看板商品レモンブリオッシュや食パンの他、目黒産野菜とくず米を食べながら「森とパン」の裏庭で育った平飼い合鴨の有精卵を使用した「卵サンド」や、愛媛県宇和海産の初カツオと松野町農家の松比良さんが育てたまっちゃんトマトを使用した「カツオサンド」、松野町目黒に自生するよもぎをジェノベーゼソースに仕上げた「よもぎジェノベーゼチキンサンド」など、松野町で採れる旬の食材をふんだんに使用したサンドイッチメニューを提供しています。

今回は、滑床養魚場で竹内義富さんが大切に育てたニジマスを、目黒集落でカフェ「ヒミツキッチン」を営む料理人垣花信智さんに捌いてもらい、「森とパン」で焼いた食パンのパン粉をまぶしてカリッと揚げます。このニジマスフライを、「森とパン」の裏庭で採れた大葉と、合鴨卵の自家製タルタルソースと共に「森とパン」の食パンに挟み、仕上げた目黒の旬を詰め込んだサンドイッチになります。「森とパン」では今後も目黒集落に住む人々と一緒に目黒のさまざまなモノガタリを発信する場所を目指してまいります。

■新商品詳細

商品名：『滑床溪谷のニジマスサンド』

販売期間：8月5日（土）～8月27日（日）

販売価格：1,000円（税込）

※目黒地区住民の方は全商品30%割引で常にご利用いただけます！

■滑床溪谷のニジマスについて

溪谷内にある「滑床養魚場」では、アマゴやニジマス、鮎などの魚を養殖しており、ミネラルたっぷりの滑床溪谷の溪流で育った魚は、川魚独特の臭みがなく、身はふっくらしています。ニジマス（サケ科）は、体の側面にピンク色の帯が現れることで「虹鱒」と名付けられた外来種で、見た目や味わいもサーモンと似ています。



■愛媛県松野町滑床溪谷について

松野町は総面積のうち84%を森林が占めており、まさに「森の国」と呼ばれるに相応しいほどの大自然に囲まれています。四万十川の支流である目黒川の上流に広がる滑床溪谷は、侵食によって洗い清められた花崗岩の滑らかな河床が特徴です。滑床溪谷を囲む山岳部は降水量が多く水量が豊富。あめつちの恩恵を受け、苔やブナ林などの植物や動物、昆虫など多様性あふれる生き物が生息しています。



■「森とパン」について



2020年9月に愛媛県滑床溪谷ふもとの集落にオープンしたベーカリー「森とパン」は、地元にお住まいの方のみならず観光客からも愛されるパン屋さんとして注目を集めました。特に、米国カリフォルニア州のベーカリーカフェ「Brio Brio（ブリオブリオ）」から受け継いだ天然酵母を使用したレモンブリオッシュと、滑床溪谷の水と国産パン小麦を使用した森の食パンは人気の商品です。この土地

でお店をやる意味を改めて考えた結果、『子どもに食べさせたい安心安全な食を発信する場』として、2023年4月よりリニューアルオープン。「森とパン」はパン屋さんだけどパン屋さんじゃないお店。パンとさまざまなものを掛け合わせ、この町のさまざまなモノガタリを発信する場所を目指しています。

店舗所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 386-1

電話番号：080-3920-0824

営業時間：毎週土曜日・日曜日 10:00-16:00 ※売り切れ次第終了

提供方法：テイクアウト、イートイン（4席のみ）

公式 Instagram：https://www.instagram.com/mori_to_pan/

< 本件に関するお問い合わせ先 >

Tel：084-927-0996 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当：東（あずま）