

中小企業ぐんま

春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果
事業協同組合・商工組合実態調査結果

VOL.669
2017.

7



- 群馬で就職！合同企業説明会
8月7日(月)、8日(火)
ヤマダグリーンホール前橋
- 若手社員リフレッシュ研修
9月1日(金)、4日(月)
前橋商工会議所会館
- トップセミナー
9月12日(火)
前橋商工会議所会館
- 中堅リーダー研修
10月18日(水)～20日(金)
ホテル天坊
- 全国大会
10月26日(木)
長野県松本文化会館

関係団体ニュース 2
 ・群馬県給食(協)連合会 通常総会・研修会

会員組合インタビュー 3
 ・(協)群馬県建築設計センター
 ・前橋食堂(協)

特集Ⅰ 春季賃金改定・夏季賞与支給見込等調査結果 4

特集Ⅱ 事業協同組合・商工組合実態調査結果 6

LAN Local Area News 12
 ・桐生市本町六丁目商店街(振)
 ・桐生管工事(協)
 ・商店街(振)高崎中部名店街

TOPICS 13

情報連絡員だより 15

インフォメーション 16

めいど in 群馬

～麴で作った甘酒酵母パン～ 〈表紙の写真〉

健康に良い食品として、甘酒が今大きなブームとなっている。甘酒は、「飲む点滴」と言われるほど、豊富な栄養が含まれており、栄養補給はもちろんのこと、疲労回復や美肌、さらにはダイエットに効果があると言われている。中でも、「酒粕」ではなく「麴」を発酵させて作る甘酒は、糖分やアルコールを含んでいないため、特に人気となっている。

今回は、その「麴」から作った甘酒を使用した「甘酒酵母パン」を紹介する。開発したのは、学校給食用の米飯・パンの共同受注事業を主に手掛けている(協)群馬炊飯センター。

「甘酒酵母パン」は、新たな販路を開拓すべく、一般消費者向けの新品として開発した。生地ベースに「全粒粉(麦)」を使用し、そこに「麴」を発酵させて作った「甘酒」と、当組合で長年研究を行ってきた白神山地

当組合の直売所



(秋田県)原産の「白神こだま酵母」をブレンド。食品添加物等は一切使用せず、「麴」と「自然酵母」から生み出される自然な味わいとしっかりとした食感が大きな特徴。

こうした製法は他に例を見ないので、群馬県より「経営革新計画」の承認も得ている。

「甘酒酵母パン」は、現在、当組合パン工場の敷地内にある直売所にて販売している。今後は、組合員の店舗やスーパー等において販売する予定。

これから夏本番。夏バテ対策にもおすすめです。

是非、ご購入してみたいかがでしょうか。
 協同組合群馬炊飯センター (GSパンセントラル工場)
 前橋市下大屋町295-4 ☎027-268-4851
<http://doheart.jp>