



発売された幸パンを手にする河井さん(左)と藤掛准教授(右)ら

パラグアイの子ども パンで支援

町田の基金がレシピ

横浜で土日販売 ■ 収益の一部寄付

南米・パラグアイで食べられているチーズパン「チパ」が、横浜市のパン屋で土日曜だけ販売されている。商品名は「幸パン」。同国の貧しい子どもたちを支援している、町田市の「ミタイ基金」がレシピを作った。収益金の一部は、同基金に寄付される。

この店は、横浜市都筑区東山田3の「プーランジュリーベック」。同基金を主宰する東京家政学院大学(町田市相原町)の藤掛洋子准教授の自宅近くであり、藤掛准教授が製造・販売を依頼した。

レシピは、同基金のメンバー、同大2年の河井美結さん(19)がほかのメンバーと試作を繰り返して、日本人向けの味にした。材料はジャガイモ、バター、チーズなど。ジャガイモとチーズの風味がマッチして、あきがこない味に仕上がっている。3個入り120円。

同基金は、これまでも、義援金集めのため、梅干し「幸梅ちゃん」、ジャガイモを使った「幸いもちゃんアイス」などを商品化している。藤掛准教授は「幸パンを買ってもらって、子どもたちに幸せを贈りたい」と張り切る。問い合わせはプーランジュリーベック(☎045・591・8853)へ。