



ごんぎつね風パン



自然と笑顔に、

そして、南吉作品「ごんぎつね」をより広めるために作りました!

ポイント!

ぎつねを感じられるような形に!!
焦げ目のつけ具合でぎつねの
色合いを再現しました!!

食べてくれる人に
つたえたいこと

「ごんぎつね」のごんの気持ちを意識
して作ったパンです。ごんの優しさや
寂しさを感じられるように具材を工夫
したので、美味しく食べてください。



材料 A

強力粉

(きぬあかり)…200g

砂糖…15g

塩…3g

材料 B

牛乳(愛知県産)…100g

水…40g

ドライイースト…3g

バター(愛知県産)…10g

材料(具材)

ビターチョコ

作り方

- 大きいボウルにAを入れ、混ぜる。
- 小さいボウルにBを入れ、
ダマがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
- Aの中にBを入れて粉っぽさがなくなるまでこねる。
- 室温に戻したバターを加え、再度こねる。
- 生地を等分にし、表面が滑らかになるようにまとめる。
- 固くしぼったぬれふまんとをかけて15分休ませる。
- 28°Cの室温で30分程度発酵させる。
- 形を成形する。
具を入れる。(ビターチョコ)
- オーブンを1分間温める。
- オーブンに生地を入れ、12-15分で焼き上げる。
(焦げ目がついてきたらアルミホイルを被せる。)



岩滑 ふわふわごんパン



さつまいもを潰して入れる
ごんがイタズラしてしまったけど
兵十への償いをする優しさを表現し
ました！
また、償いに栗を持っていくので
さつまいもを栗に見立てて入れまし
た！



耳を少しとんがらせる！

耳を少しとんがらせることで
より狐らしく!!
ごんの兵十に伝わらない気持ち、
優しさをビターチョコで表現しました。



伝えたいこと

ごんぎつねのパンを作って食べて、兵十に伝わ
らないごんの優しさを感じてほしいです。
親のいないごんの寂しさや、いたずらをして
しまったことを償う優しさに気づいてパンを
作ってみて欲しいです！

A

- 強力粉(きぬあかり)・・・200g
- 塩・・・3g
- 砂糖・・・15g

【具材】

- さつまいもあん
- ビターチョコ (お好みで)
- 大きいボウルにAを入れ、まぜる。
- 小さいボウルにBを入れ、ダマがなくな
るまでよく混ぜ合わせる。
- Aの中にBを入れて粉っぽさがなくな
るまでこねる。
- 室温に戻したバターを加え、再度
こねる。
- 生地を等分にし、表面が滑らかにな
るようにまとめる。

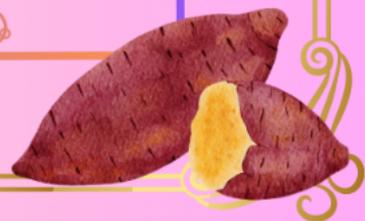
B

- 牛乳(愛知県産)・・・100g
- 水・・・40g
- ドライイースト・・・3g
- バター(愛知県産)・・・10g

- 28℃の室温で30分程度発酵させ
る。
- 形を形成する。
- その後、冷蔵庫で二次発酵させ
る。
- オーブンを1分間温める。
- オーブンに生地を入れ、12-15分
で焼き上げる。(焦げ目がついてき
たらアルミホイルを被せる)

{おすすめ}

ダークチョコレートなどを入れると親のいないごんの
寂しさを表現できるのでおすすめです。



ニひきのかえるとハッピーターンパン



～二匹の友情～



どうしてこのパンを作ったのか

南吉作品をいろんな人に伝えたい!!

このパンを食べてニひきのかえるのを知ってほしい!!

という気持ちで考えました。



カエルの気持ちが

こもったパン
かえるの形をしたパン

食べたら中から甘塩っぱい味が
してケンカをしていたかえるた
ちの気持ちがわかります。

私たちの思い

・南吉作品「ニひきのかえる」を
このパンを作ったりパンを食べたり
する時に思い浮かべてほしい。



「ニひきのかえる」に出でくるかえるの形で味、具材などで表しました。ニひきのかえるたちがケンカをしている様子をハッピーターンのあまじょっぱさで表現しました。このパンを食べるとニひきのかえるたちの気持ちが伝わってくるように工夫したのでぜひ食べてみてください。

材料

A

- ・強力粉(きぬあかり)・・・200g
- ・塩・・・3g
- ・砂糖・・・15g

B

- ・牛乳(愛知県産)・・・100g
- ・水・・・40g
- ・ドライイースト・・・3g
- ・バター(愛知県産)・・・10g

その他

- ・ハッピーターンを細かく砕いたもの
- ・チョコペン

1

- ・大きいボウルにAを入れ、混ぜる。
- ・小さいボウルにBを入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
- ・Aの中にBを入れて粉っぽさがなくなるまでこねる。

3

- ・生地を平たく伸ばして細かく砕いたハッピーターンを生地で包む。
- ・28℃の室温で30分程度発酵させる。
- ・平らなものを使って、形を成形する。(形は食パン型の四角形)(高さは6cmくらい)
- ・冷蔵庫で休ませる。

2

- ・室温に戻したバターを加え、再度こねる。
- ・生地を等分にし、表面が滑らかになるようにまとめる。

4

- ・オーブンを1分間温める。
- ・オーブンに生地を入れ、12-15分で焼き上げる。(焦げ目がついてきたらアルミホイルを被せる。)
- ・目や口をかいたら完成



「ガチョウの誕生日」



パンを作った理由

- ・南吉さんの作品をもっと知ってほしいから
- ・南吉さんの作品は、素敵な作品がたくさんあるから他の作品もぜひ、読んでほしいです。

ポイント

「ガチョウのたんじょうび」の作品で、イタチがオナラを我慢している様子を表現するために味をさつまいもにしました。



伝えたいこと

南吉さんの作品で出てくるイタチの思いを形で表しました。イタチのオナラを表現して味はさつまいもにしています。このパンを食べると、イタチがオナラをした姿を思い浮かべられるように、作りました。ぜひ食べてみてください。



材料 (2人分)

A

- ・強力粉(きぬあかり)…200g
- ・塩…3g
- ・砂糖…15g

B

- ・牛乳(愛知県産)…100g
- ・水…40g
- ・ドライイースト…3g
- ・バター(愛知県産)…10g
- ・さつまいもあん



1

・大きいボウルにAを入れ、混ぜる。
・小さいボウルにBを入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
(バターとさつまいもあんは入れない)
・Aの中にBを入れて粉っぽさがなくなるまでこねる。

2

・室温に戻したバターを加え、再度こねる。
・生地を等分にし、表面が滑らかになるようにまとめる。

3

・28℃の室温で30分程度発酵させる。
・異材(さつまいもあん)を入れる
・形を形成する。
・その後、冷蔵庫で二次発酵させる。

4

・オーブンを1分間温める。
・オーブンに生地を入れ、12-15分で焼き上げる。(焦げ目がついてきたらアルミホイルを被せる。)

岩滑ぱっくり カニパン

私たちの思い

- ・カニの思いを想像して楽しんでもらいたいから!!
- ・南吉作品「かにのしょうばい」のお話が素敵だと伝えたい!!



ポイント

主人公のカニの形にしました。
カニがためきの毛をかる時の
苦勞をビターチョコで表しました。

伝えたいこと

このパンは、かにのしょうばいをモチーフにしたパンです。このパンを食べながら南吉作品のカニの商売を思い出して欲しいです!

<材料>

- A**・強力粉 (きぬあかり)・・・200g
・塩・・・3g
・砂糖・・・15g

- B**・牛乳 (愛知県産)・・・100g
・水・・・40g
・ドライイースト・・・3g
・バター (愛知県産)・・・10g
・ビターチョコ・・・1枚
・チョコペン・・・1本

<作り方>

- ・大きいボウルにAを入れ、混ぜる。
- ・小さいボウルにBを入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
- ・Aの中にBを入れて粉っぽさがなくなるまでこねる。
- ・室温に戻したバターを加え、再度こねる。
- ・生地を等分にし、表面が滑らかになるようにまとめる。
- ・固くしぼったぬれふきんをかけて15分休ませる。
- ・28℃の室温で30分程度発酵させる。
- ・形を成形する。
- ・冷蔵庫で朝まで寝かせる。(二次発酵)
- ・オーブンを1分間温める。
- ・オーブンに生地を入れ、12-15分で焼き上げる。(焦げ目がついてきたらアルミホイルを被せる。)

カニの形の作り方 まぐ丸を作ります!

足の丸を作ったら、手のはさみのところは、ハサミでちょきんと!!
目はチョコペンでかくよ!

「手袋を買いに」の手袋パン

~ぎつねの親子の甘い愛情をそえて~

自然と笑顔になれる、「手袋を買いに」の物語を
思い出す美味しいパンになる様に頑張りました。

お話の中で、ぎつねは、
ぎつねの手を出してしまっ
たけれど、手袋を買いまし
た。なので、手袋の形にし
ました。



ぎつねは、お母さんとは違い、
人間を怖がりませんでした。
そして、お母さんが大好き。
そんな愛らしい気持ちを
いちごチョコで表しました。

手袋を買いにに出てくる手袋を買う時のごんぎつねの気持ちをパンの味や具で表現しました。主人公のぎつねは、お母さんと違って人間を怖がることはなく、人間に興味をもっていたので、そんな甘酸っぱい気持ちをいちごのチョコで表現しました。自然と笑顔になるパンを作ったのでぜひ作って食べてみてください

A 材料

- 強力粉(きぬあかり)・・・200g
- 塩・・・3g
- 砂糖・・・15g

B

- 牛乳(愛知県産)・・・100g
- 水・・・40g
- ドライイースト・・・3g
- バター(愛知県産)・・・10g
- イチゴ味のチョコ

作り方

1

- 大きいボウルにAを入れ、手で混ぜる。
- 小さいボウルにBを入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
- Aの中にBを入れて粉っぽさがなくなるまで手でこねる。

2

- 室温に戻したバターを加え、再度こねる。
- 生地をまとめてバッドに入れ、ラップをかける。暖かい場所(28°程度)で20分~30分置く(一次発酵)

3

- 生地を作りたい数に分ける。
- きれいに丸めてかたくしぼったぬれふきんをかけ、10分休ませる。
- 形を作り、具を入れる。
- バッドなどに乗せて、冷蔵庫で次の朝まで休ませる。(二次発酵)

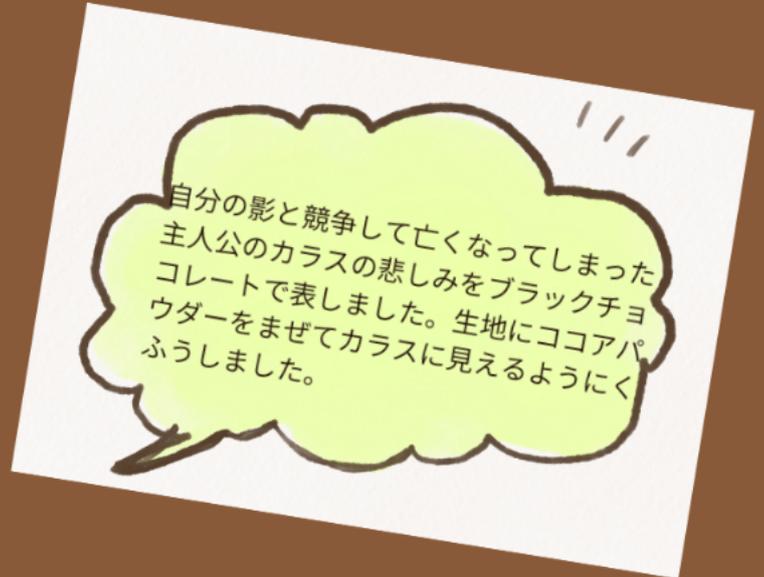
4

- 冷蔵庫から出す。
- アルミホイルに油を薄く敷く。
- オーブンを1分程度温める。
- パンを入れて12分~15分焼く。
※焦げそうになったらアルミホイルを被せる。
- 最後に強力粉をふるいにかける。

完成

かげぷっくりパン

南吉作品「かげ」の魅力を知ってもらえるように!!
美味しくて笑顔が生まれるように!!考えました。



食べてもらった人に伝えたい事



南吉さんの作品の「かげ」に出てくるカラスの気持ちを具材で表現しました。自分のかげと競争して亡くなってしまったカラスの悲しさを生地にココアパウダーをいれ、具材にブラックチョコレートをいれて表しています。パンを食べるとかげのからすの気持ちが伝わる様に考えました。ぜひ作って食べてみてください！



材料(2人分)



材料A	材料B	材料C
強力粉(きぬあかり) 200グラム	牛乳(愛知県産) 100グラム	バター(愛知県産) 10グラム
塩 3グラム	水 40グラム	ココアパウダー適量
砂糖 15グラム	ドライイースト 3グラム	ブラックチョコレート

〈作り方〉

1. 大きいボウルにAを入れ、混ぜる。
小さいボウルにBを入れ、
ダマがなくなるまでよく混ぜ合わせる。
2. Aの中にBを入れて粉っぽさがなくなるまでこねる。
室温に戻したバターを加え、再度こねる。
3. ここでココアパウダーを模様になるように加える。
生地を等分にし、表面が滑らかになるようにまとめ、
ブラックチョコレートを中につつまむ。
固くしぼったぬれふきんをかけて15分休ませる。
28°Cの室温で30分程度発酵させる。(一次発酵)
形を成形する。
4. 冷蔵庫で朝まで寝かせる。(二次発酵)
オーブンを1分間温める。
オーブンに生地を入れ、12~15分で焼き上げる。
(焦げ目がついてきたらアルミホイルを被せる。)