



推奨特産品のお店

あなたの「○○の秋」の写真を募集!

※食欲の秋、スポーツの秋など皆さんにとっての秋の写真を、タイトルもつけてご応募ください。

詳細は町ホームページにて



長時間発酵で勝負するパン屋 「ブランジェ・アプレ」



▲店主の三石佳男さん

店主の三石佳男さんは、叔父さんがパン屋だったことがきっかけでパン職人の道へ進み、平成12年10月12日(パンの日)にブランジェ・アプレをオープンしました。

三石さんにおいしいパンを作る秘訣を伺うと、ポイントは発酵にあります!パンは小麦粉にイースト菌を混ぜたあと、寝かせて発酵をさせるのですが、この発酵時間を長くすることで素材がまとまり、冷めてもいつまでもおいしいパンができあがるとのこと。また混ぜるイースト菌の量も、多いと熟成が早く、短時間でパンが出来上がるのですが、三石さんは混ぜる量を少なくすることで熟成に時間をかけ、味に深みを出しています。

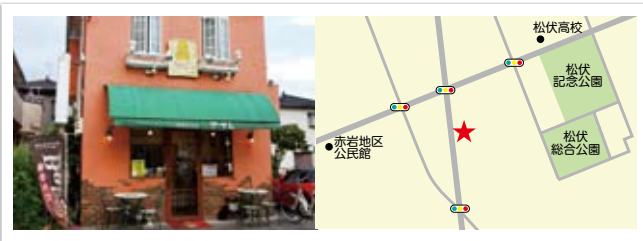


▲長時間発酵にこだわり味に深みのあるパン

様々なパンの中でも食パンが特に人気で、材料に使う水の量を極限まで多くすることで、飲み物無しでいくらでも食べられる口どけの良い食パンに仕上がっています。

また、松伏町産の米粉を使用した商品にも力をいれており、特産品として「学校給食コッペパン」、「しっとりふわふわシフォンケーキ」、「おこげらすく」が好評発売中。今後も新商品を研究していきます。

住所：松伏町ゆめみ野4-1-17(駐車場有)
電話：048-992-0290
営業時間：9:00～19:00(月曜・第一日曜定休)



素材にこだわるケーキ屋 「プードル洋菓子店」



▲店主の中川晴元さん

プードル洋菓子店でパティシエを務めるのは、店主の中川晴元さん。中川さんは越谷と松伏で40年以上ケーキを作り続けてきたスペシャリストで、物価の上昇とともに材料の値段が上がっても、「味は落とさない!」と質の良い材料を使用し続けることにこだわってきました。このこだわりの材料に、中川さんの技術が加わることで、他店にはまねの出来ないやさしい美味しさを表現しています。

モンブランができるまでを取材させていただいた際は、材料へのこだわりはもちろんのこと、絶妙な比率で生クリームをまぜる作業や、口当たりを良くするためにマロンペーストをこす作業など、たくさんある工程の一つ一つに手間をかけることで、ここにしかない食感や味が生み出されていることが分かりました。



▲フランス産高級マロンをこして作るモンブラン

他にも多くの商品を取り揃えており、町の推奨特産品である「ゆめみ野かすたあ」、「松伏ポテト」、「松伏プリン」や、町のPRキャラクターであるマップーをかたどった「マップークッキー」はお土産や贈り物としても喜ばれています。

住所：松伏町ゆめみ野6-1-50(駐車場有)
電話：048-992-4911
営業時間：9:00～20:00(月曜定休)



休日証明書等交付窓口

日時/10月9日(日)、23日(日)
いずれも午前9時～午後1時
場所/役場本庁舎1階 住民ほけん課
証明書等/住民票・印鑑登録証明書・戸籍証明書
パスポート受取り・マイナンバーカード受取り
問合せ/住民ほけん課 ☎991-1866

総人口と世帯 火災・救急・交通事故

人口/3万126人(前月比19人減)
男/1万5,231人 女/1万4,895人
世帯数/1万1,734世帯(9月1日現在)
8月分 火災/1件(10件) 救急/85件(756件)
交通事故/41件(371件) 死者/0人(2人)
※()内は1月からの累計



広報まつぶし No.569 発行日：平成28年10月1日
〒343-0192 埼玉県北葛飾郡松伏町大字松伏2424番地
開庁時間：午前8時30分～午後5時15分(土・日曜日及び祝日・年末年始を除く。閉庁時間は守衛室☎991-1900へ)。
※この広報紙は1部あたり約27円(印刷製本費)で作成されています。(再生紙を使用)
※この広報紙は目にやさしく読みやすいユニバーサルデザイン(UD)書体を使用しています。

編集・発行 総務課

TEL 991-1898(直通) FAX 991-7681 ※松伏町の市外局番は「048」です。



町公式
Twitter



町公式
Facebook



マップー
メール
(メール配信サービス)



※「広報紙」は「マチイロ」にリニューアルされました。