

「レモンマートル」入りのパン

道内で初の製造販売

釧 路

パスタジオ・ ヴォール

いる。常緑樹「レモンマートル」の葉には抗菌、殺菌、消毒効果のほか、レモン柑橘系特有のリラックス効果があり癒やし系パンが静かな人気を呼んでいる。

齋藤さんとレモンマートルの出合いは今年8月。釧路市内で行われた

異業種交流の会の席でた

またま隣同士となったの

が札幌のホテル「ザ・ハ

ミルトン札幌」（大野修

社長）内で、レモンマー

トルを使ったノン・カフェインティー（ハーブテイ）やオイル、入浴剤などを販売している専門店「クレイグ・パークヒル」店長だった。その場で店長から効用の説明を受け、早速パンづくりに取り掛かることを決める。

レモンマートルの葉の

主成分「シトラール」は

シトラスや柑橘と呼ばれ

る芳香成分で、レモンを

圧倒するレモンの香りで知られる。しかも有機栽

培、無農薬栽培されている。



レモンマートル入りのパンについて語る左からクレイグ店長、齋藤さん、大野社長

る。子供さんの健康を考
えて無添加のパンづくりに
始めたという齋藤さん
は試行錯誤を繰り返しま
がらレモンマートル入り
の食パン（半斤210円）
とロールパン（1個65円）
を完成させ販売を始め
た。客の反応も良くなり
一度食べた人は続けて買
求めていると聞いていま
す（齋藤さん）という。
電話番号は0154-23
10086。

（伊藤豊）