

FIPGC 主催

パネットーネ世界大会金賞受賞市長表敬訪問について

市内御影新田にあるパン屋「麦香炉」が、FIPGC 主催のパネットーネ世界大会で見事、3年連続の金賞を受賞しました！

● 「パネットーネ」とは…

ミラノ発祥の伝統的なパンです。

卵をたっぷり使った生地を、「発酵させては休ませる」といった工程を何度も繰り返し、3日から4日かけて作り上げます。

イタリアではクリスマスの約1カ月前から1日3食、12月25日には、どの家庭でも必ずパネットーネを食べる習慣があるそうです。

下記のとおり表敬訪問がありますので取材についてお取り計らい下さい。

■日時：令和5年12月20日（水）午後4時

■場所：小諸市役所3階 応接室

■表敬訪問者：麦香炉（水上浩二さん、聡美さん）



■問い合わせ先

小諸市役所 企画課 秘書係 担当：山本

Tel.0267-22-1700（内線 2356） Eメール hisho@city.komoro.nagano.jp