

創業100周年記念のパン商品「耳フライ」を手にする猶原社長16日、大和高田市本町のウエダベーカリー本店



大和高田のウエダベーカリー

長年、地元の人たちに愛されてきた、大和高田市のパン店「ウエダベーカリー」が今年、創業100周年を迎えた。年内いっぱい、100周年を記念した新商品のパンを販売する記念フェアを開催。猶原秀和社長(63)は「お客さまのおかげで100周年を迎えられた」と感謝している。

愛されて100周年 さらに美味しく

記念商品を販売

ウエダベーカリーは1925(大正14)年、猶原社本町▽「本郷店」(本郷4店舗を展開する。生地のおねを2度に分けて行う「中種法」と呼ばれる昔ながらの製法で作る種類豊富なパンのほか、サンドイツやケーキ、焼き菓子などを販売している。ホイップクリームを挟んだコッペ

提え、新たな枠組みとして来年には自治協議会を設立したい」と述べた。

事務局の坪井義夫さん(69)も「安心・安全で住みやすいまちづくりを誰が実現するか。生きがいとつながりを持つていくことが大切。焦らず小さいことから始めたい。今日はどんな

地区住民ら「100人会議」

伏見地区の地区自治協議会準備会

意見交換、課題を分析

「吉野は陀羅尼助の本家」



陀羅尼助や役行者にまつわる古文書を解説する中東さん(右)17日、吉野町上市の町中央公民館

パンにチョコレートをコーティングしたチョコレアが、人気ナンバーワン商品だ。開催中の記念フェアでは、猶原社長の中学の同級生という、金属プレス加工板金加工を手掛ける「M.T.C」(大和高田市大倉)の森久次社長が「昭和を思い出す味で、SDGsにもつながる」として提案した。余ったパンの耳を油で揚げ

と対談形式で読み解いた。

今年2月にインターネットオークションで購入し、内容などから江戸時代後期の版木の刷りものと推定。大峯・吉野の寺「吉水院」に伝わる陀羅尼助が本家だと主張する書面で、この時代に各地で陀羅尼助が製造されたことが分かる。吉野の陀羅尼助が東北、北陸、関西などに広く流通していたことも市町村史などで確

万博関係者ら明日香視察

ミツ大好き、だから健康。



明日香の両日、の現地視