

知ってた？意外？どれがホント？

メロンパンの由来



「メロン型」を使って成形したパンだから

1950年代神戸のパン屋で作られたパンは、当時メロンと呼ばれていた「まくわうり」に似ているラグビーボールに似た形のライス型（別名メロン型）で成形していたから。



見た目がメロンに似ているからだけじゃない？！



「メル生地」説

クッキー生地のこと「メル生地」とも呼ばれ、'Mel on bread'（パンの上にメル生地）の'mel on'（メロン）がなまって「メロン」になったという説。

メロンパンはメロン味？

メロンパンに実際にメロンが材料に使われた商品も現在は販売されているようですが、これは後になって名称に合わせて進化したもの。普通のメロンパンにはメロンは入っていません。

「メレンゲパン」がなまってメロンパンになった

メロンパンはパン生地にビスケット生地をかぶせたもの、そのビスケット生地に卵白を泡立たせたメレンゲを加えていたため。メレンゲがメロンに徐々に変化していったのでは？

メロンパン発祥は諸説アリ

1910年帝国ホテルのアルメニア人パン職人が、ガレットとロシアのパンを合わせたという説。

1930年東京、駒込のパン屋で作られたという説。

メキシコの菓子パン、コンチャガルーツという説。

など



関西や中国地方の一部では「サンライズ」

ビスケット生地に線を描いたパンで、日の出をイメージして作られたもの。



神戸のメロンパンの中身

神戸のライス型のメロンパンは中身はマーガリンと白餡を混ぜたもの。最近では色んな味も出ているようです。