2015年4月10日（金曜日）の栃木よみうりに きらむぎについて紹介されました

地域 県北版　栃木よみうり　2015年（平成27年）4月10日（金曜日）

那須塩原のパン工房「きらむぎ」

3の付く日で被災地支援も

本格石窯パン召し上がれ

石窯パン工房「きらむぎ」

【那須塩原】パン・アキモト（東小屋）が昨年6月に新規オープンした石窯パン工房「きらむぎ」が人気を博している。

同店はオープン以来、厳選された小麦からできた生地を石窯で焼上げる本格的な石窯パンが味わえるお店として、人気を呼んでいる。

パン・アキモトは東日本震災以前から長期の保存が可能な缶詰パンを考案、販売したことで知られ、震災以降、現地で応援活動を続けている。

昨年の夏からは毎月3の付く日を、「パンの耳プロジェクト3・3（耳）の日」に設定。当日の売り上げの一部を被災地の応援金に充てるなど東北応援を続けている。

この春から新たに副店長を務める白濱康太郎さんと藤崎良太さんも、震災のボランティア活動を通じて同社の活動を知り入店したという。

藤崎さん㊧と白濱さん

女性客を中心にお客さんでいっぱいの「きらむぎ」

白濱さんは「一生懸命に作ったパンが貢献につながると思うとうれしいですね」と笑顔を見せる。藤崎さんも「今も賛同してくれたお客様と一緒に現地を訪れたりしています」という。

藤崎さんは「自分たちが成長しないと。当店の看板パンである『甘納豆パン』が当面の僕たちのライバル。甘納豆を超える新しいパン作りに挑戦していきます」と話していた。同店☎0287・74・2900。