

2015年4月25日(土曜日)のパン雑誌Painに きらむぎについて紹介されました

Bakery Reportage

日本の元気な パン屋さん



菓子パン系の商品

吹き抜きの揚げ店がある店内

パン・アキモト石窯パン工房 さらむぎ

パンで世界を繋ぐ

町の小さなパン屋さんから始まったパン・アキモト(秋元義彦社長)は、学校給食指定の製パン工場を経て、パンの旨語を開発し業績を伸ばしてきた。昨年6月には、新店舗のカフェコーナーを開き、売り上げの一部を被災地や世界の食糧難民に寄付している。

子供の頃食べた懐かしいパン

「パン・アキモト」は戦後の混乱期であった昭和22年、先代の秋元健二さんが地元の人たちの空腹を満たしたいという想いから始めた店だ。現社長である秋元義彦さんの子供時代に食べたおやつは、実家のパン。友達が遊びに来ると、それをとても楽しみにしていた。カステラの戴ち落しや売り物にならない菓子パンなどが特に人気で、実家がパン屋であることをうらやましがられた。その当時から作られていた「甘納豆パン」は、コッペパンの生地に甘納豆を練り込んだふかふかの菓子パン。現在も不動の人気を保っている。その他コッペパンにカステラとバタークリームを挟んだ「カステラパン」やスポンジケーキをウエハースで挟んだ「ウエハース」は、昭和の香りがする懐かしい商品。子供や孫たちにも食べさせたいという、根強いファンから支持されている。

災害時の非常食として開発されたパンの旨語

パンの旨語は、20年前に起きた阪神淡路大震災後に開発された。秋元社長は震災直後、2000個のパンを神戸に送った。しかし被災者の手に渡る前に、半分以上が傷み破棄されてしまった。そこで柔らかいパンをそのまま保存できないものかと研究を重ねた末、保存可能なパンの旨語が開発された。この旨語は企業や自治体の他、一般家庭や学校などにも備蓄され災害時の救援物資として役立っている。また企業のイメージラベルを貼ったノベルティや、イベントに

も利用され市場は広がった。また食糧難に苦しむ人々に、パンの旨語を提供する「敦匠島プロジェクト」を開始した。このプロジェクトは、非常食として備蓄しているパンの旨語を賞味期限がまだ1年残っている間に回収し、NGOの日本国際飢餓対策機構などを通じて食糧難の国々に届ける仕組みだ。

地元の人たちが憩う石窯のあるベーカリー

本社工場に隣接した敷地面積約2000坪に建つパン・アキモト 石窯パン工房さらむぎには、人々を惹きつける魅力がある。ゆったりとしたカフェがわり、話題の新製品だけでなく子供の頃に食べた懐かしいパンもここに求めば手に入る。敷地内には古タイヤを組み重ねた遊具や広場があり、子供たちが自由に遊ぶことができる。また車椅子にも対応したエントランスや、バリアフリーの店内は「安心して買い物ができる」と子供連れや年配者たちから喜ばれている。



石窯をバックに藤崎さん(後列中央)と製造スタッフ



パンの旨語も販売している



カフェで人気のパンメニュー手前から時計回りにアス(ハラペーコン 250円)、メイアルの切り餅(160円)、スープ(230円)、ホットドッグ(350円)

ホットドッグコーナー

秋元社長は「笑顔が溢れるお店」をテーマに、多くの人たちに楽しんでもらえる場所にしたいと考えている。パンを売るだけでなく、昔の人々が伊端で寛いでいたように石窯の周りに集まって世間話ができるような空間だ。すでに創業祭や地元で収穫された野菜のマルシェなどを開催し、たくさんの方が集まった。「ボランティア活動を通じて思うことは、手を差し伸べる人も受ける人も互いに支え合って生きている。人間本来の姿だと思います。この店に来たら温かく迎えられる、おいしいパンが食べられる。そういう小さな幸せを感じていただけたら嬉しい」と秋元社長は語る。

売り上げの3.3%を寄付するパンの耳プロジェクト

厨房からパンが出ると、カフェで焼き上がり待っていた人が集まってくる。熱々のピッツアや、揚げ立てのカレーパンやドーナツも、魅力的なアイテム。手間はかかるが、少量をこまめに出している。人気の「石窯食パン(1斤280円)」は、蓄熱効果がある石窯の威力で外側はパリッと中はもっちりとした食感に仕上がっている。商品構成は食パン20、ハード系15、菓子パン30、調理パン30、その他5の割合。商品はカテゴリー別



60年以上販売されている「甘納豆パン(160円)」

彩の美しい「宇宙戦艦ヤマト(大320円、小160円)」

に並べてあり、選びやすい。ホットドッグコーナーでは、地元の「キングダム」特製ソーセージを使ったホットドッグやスープを注文することができる。また各種のフィリングをコッペパンに付けてもらう、楽しみもある。昨年7月からスタートした「パンの耳プロジェクト」は、3のつく日に食パンなどの対象商品を買うと、代金の3.3%が東北復興や世界の飢饉地域への支援金になる。3.3%の数字は、パンの耳(みみ=33)から名付けられた。

厨房では製造リーダーの藤崎良太さんを中心に、スタッフたちが手際よく作業を進めている。大阪出身の藤崎さんは、日本国際飢餓対策機構のボランティアとして東日本大震災の直後東北にいた。その時現地で出会ったのが、パンの旨語を被災者に配っていた秋元社長。一緒にボランティア活動を続けていくうちに秋元社長の生き方に感動し、入社を決意した。藤崎さんは「会社が様々な形で社会に貢献していることに喜びを感じ、働く意欲に繋がっています」という。またベトナムにおいて同社との合弁会社が設立され、「パン・アキモトベトナム」の1号店が7月に誕生する予定だ。合わせて日本の本社工場ではベトナムの実習生を受け入れ、彼らが技術を身に付けベトナムに帰って独立できるような支援を計画中とのこと。社内では今後の日本とベトナムの食文化交流に、期待を寄せている。

パン・アキモト石窯パン工房 さらむぎ

所在地: 〒329-3147 栃木県那須塩原市小原小原字砂場 36B
代表者: 秋元義彦
創業: 昭和22年
開店日: 2013年9月20日
店舗の規模: 60坪(ショップ・カフェ・工場含む)
平均客単: 平日35万円、日・祭日60万円
営業時間: 午前7時~午後6時
定休日: 火曜日
スタッフ: 社員9人、パート11人
事業内容: パン、カフェ
URL: <http://www.panakinoto.com/kiramugi/access.asp>

Pain 雑誌「パン」

5号
2015年1号
May 2015

●新連載
パンを“もっと”楽しむ、12ヶ月のアイディア
●パン用国内産小麦開花の歴史、ゆめちから製パンの技術、国内産小麦普及への取り組みと今後の課題
東七部 国内産小麦を通じて
食料自給率向上への取り組みの現状



クレイムレーン



乳レーズン

「ベーカリー製品における品質改良成分の有効利用について」