



南欧風のお店に沢山のパンが並ぶ「BREAD FARM」に管理課柳田がおじゃまし、チョコブレッドの甘い香りに包まれながら、店主の薦田さんにお話を伺いました。

「平成6年に市内で開業後、高円坊に移りましたが、この地を選んだ理由は？」

「周囲を畑に囲まれた風光明媚な土地で、のどかな環境と三浦ならではの豊かな食材とパンが融合したオリジナル商品を開発するためです。」

この時期の地場野菜を使ったものでは『大根バーガー』が好評を頂いています。」

「お店の特徴は？」
「明るい日差しが降り注ぐ店内に、パンや焼き菓子など約70種の商品が並んでいます。リーズナブルな値段で、季節に合った品揃えをしています。オススメは開店当初からある『ミルクフレンチ』。」

また、毎日召し上がっていただいても飽きのこない『角

の食パン』は定番人気です。」
「パン作りへのこだわりやご苦労されていることは？」

「発酵時間を惜しまず、しっかりと熟成させ、粉の旨みを引き出すことが美味しいパンを作る秘訣です。天然酵母のフランスパンは、出来上がりまでに、15時間以上かかります。温度管理や、粉をこねる具合などは、日々違うので、『感じること』を大切にお作りしています。」

「品数が多く、選ぶ楽しみ、迷う楽しみがありますね。」
「お客様が『いつ来ても楽しい』と思って頂けるよう、常に何か新しい商品があることを目指した店作りにやりがいを感じています。」

――――

*初声町高円坊1011-9

*TEL 046-889-4076

*営業時間 8時半～18時半

*定休日 月・木曜

