

「まち」の企業訪問 元気じるし登場

231 フーランジェリー トゥール レ ジュール
Boulangerie Tous les jours (青海町商工会)



中島さん親子 (左: 圭子さん、右: みち子さん)

新潟県最西端に位置する糸魚川市青海地区にて、パン製造販売を営業される「Boulangerie Tous les jours」を訪ね、事業主の中島圭子さんにお話を聞きしました。お店は、母親のみち子さんと親子2人で切り盛りされています。

本格的なパン職人を 目指して

店舗は青海地区のメイン通りに立地し、平成25年10月にオープンしました。開業1年余りと新鮮さの感じられるお店です。大きな店舗ではありませんが、洋風で明るい店内には、お手製のパンが20種類余り並べられ、香ばしい匂いが立ち込めています。



す。店名であるBoulangerie Tous les joursはフランス語です。Boulangerieは「パン屋」、Tous les joursは「毎日」という意味です。おいしいパンを毎日提供し、楽しんでもらいたいという思いから名付けたそうです。

圭子さんは、高校卒業後上京しOL生活を送っていましたが、生涯を通じて関わることの出来る仕事が出来ると考え、パン作りを学び職人になりたいという夢を持ちました。思い切った仕事を辞め、アルバイトをしながら1年半余り専門学校に通いパン作りの知識と技能を身に付けて



店舗 外観

パリでの修行を活かした 商品と店づくり

その後、都内のお店に勤務し経験を重ねました。そして、当時の勤務先の先輩シェフの勧めがあり、さらに技術を磨くため、本場であるフランスのパリで修業をしました。

海外での修行では、言葉が通じず苦労しましたが、日本にはないパンの文化を多く学びました。例えば、パリではその日に食べるパンを毎日お気に入りに入るパン屋に行きます。また、店では対面販売が基本で、店頭は活気があります。さらに、主力商品であるバゲット(フランスパン)は各店で工夫しており、本場に美味しいことに衝撃を受けたそうです。この経験から、圭子さんの店づくりは、商

品であるパンとお客様との交流にこだわりが持たれています。パンの材料はどれも国産にこだわっており、特に小麦は長野県産石臼引きのものを使用しています。加えて、パンに「天然酵母」を使用したり「低温長時間発酵」という製法でじっくり熟成し、素材の甘味を引き出しています。お客さんには、この工夫されたパンの風味が特に支持されています。

今後の目標と 地域との関わり

また、店づくりに関しては、パリで経験したお客さんとの距離感を大切にしているため、対面販売としていきます。「食パンのカットなどお客さんのご依頼には、快く引き受けています。何よりお客さんと色々な話をし、パンを気に入ってもらえた時が一番うれいですね。」と、笑顔で話されました。

パン職人として、自分の店を持つことが一つの目標でもありました。開業するならば、自分の生まれ育った地域でと考えていたそうです。今後について、「素材の味が直接感じられるのでバゲットを中心にシンプルな商品に力を入れています。糸魚川地域ではおやつ代わりに菓子パン

が中心なので、ぜひ、この味を知ってもらって広めたいですね。」と、圭子さんは話されました。お客さんからの提案で2月には、親子パン教室を地元公民館を会場に行います。初めての試みではありますが、自分のパン作りを活かせる大切な機会だと考えています。フランスで学んだパンの知識を通じて、生まれ育った地域に人の交流が盛んになるように頑張りたいとのこと。意欲的な若手フランチエ(パン職人)の今後の活躍を期待します。



商品 (一部)

【お問い合わせ】

フーランジェリー
Boulangerie Tous les
jours

T 949-03001
糸魚川市大字須沢2666-1
TEL/FAX

O 251-55517388

営業時間 午前8時〜午後7時
定休日 毎週水曜日