

café

[カフェ-スイーツ]

sweets



実力派シェフのニューオープン!
今、このパンがパリで大人気!

かわいいパン屋が増えています!



小さなパン屋の 開業マニュアル



東京・銀座に注目シヨクリー
が続々オープン!





山型食パン

粉と水、塩、砂糖、「ホシノ天然酵母」のみでつくる。こねたあと低温でひと晩発酵させ、翌日成形して焼く(ハーフ349円)。ほかにレーズン酵母でつくる胚芽入り山食も。



くるみとカレンツのスコーン

中はしっとり、まわりはザクザクした食感をめざし、自家製レーズン酵母で発酵させた。オーガニックのクルミはローストして使用。(149円)



キャロットブチパン

長時間発酵の生地にすりおろした生のニンジン混ぜた。ほんのり甘くてやわらかく、子どもにも好評(3個199円)。ほかに「プレーン」「よもぎ」「ホウレンソウ」「五穀」がある。



よもぎのベーグル

「ホシノ天然酵母」を使って低温発酵させた生地に国産のヨモギパウダーを混ぜた。ゆで時間は片面30秒と短め。皮はひきがあり、中はもっちりとした歯ごたえに。(179円)



左上/アンティークショップで購入した古いミシン台が目をはひく。壁にとりつけた棚にはベーグルを陳列。右上/高さのあるアイロン台には食事パンを。左下/ブラウニーなどの焼き菓子は、雑貨店で購入した木箱や食パン形の皿にのせて。右下/栗田さんが自宅で使っていた棚も利用。



パテ・ドカンパーニュサンド

オリーブオイルを加えてつくるチャパタはもっちりひきのある食感。鶏の白レバーや豚のコメカミ肉などが入った自家製パテとピクルス、粒マスタードをサンド。(439円)

使い比べ、よりもっちりとした食感が出る国産の2種に決定。そこから13種の生地をつくり出す。酵母は使い慣れていて安定感のある「ホシノ天然酵母パン種」をメインに、胚芽入り食パンやスコーンなど4品は、オーガニックレーズンから起こす自家製酵母を使っている。「天然酵母というハード系のイメージがありますが、子どもにも食べやすいのもちもちとしたパンにしたくて、素材や配合を考えました。また、アレルギーなどをもつお客さまもいらつしやるので、牛乳を豆乳で代用するなど、生地には乳製品と卵は使用していません。焼き菓子にも、アレルギー対応のキャロットケーキなどを用意しています。」

パンはすべて栗田さん1人で製造する。朝3時に厨房に入ると、翌日の生地の仕込みからスタート。4時ごろから、前日に仕込んだフランスパン生地などの分割・成形をし、開店時間に向けて順次焼成。8時30分のオープンには3割のパンを焼き上げて、11時ごろに商品が出そろった流れだ。営業中は接客の合間をみて、翌日ぶんの仕込みを並行して行っている。開業当初は、調理経験をもつスタッフがいたため、自家製チョリソーやパテ・ドカンパーニュを使ったサンドイッチやそうざいパンを豊富に用意していたが、そのスタッフが辞めるのを機に、商品ラインアップを一新。野菜ソムリエの資格を生かし「キャロットブチパン」をはじめ、野菜を練り込んだ「野菜パン」のバリエーションを増やすなど栗田さんらしいパンづくりを追求していく意向だ。「製造体制が落ち着いたら、レーズン酵母を使ったライ麦パンなど、もっちりとした食感のハード系パンにも挑戦したい」と話す。現在、1日の客数は、地元住民を中心に70〜80人。今後は、調布の神社で開催しているフリーマーケットでの出店や、通信販売なども行なっていく予定だ。



左/厨房奥から売り場方向を望む。奥のスペースではおもにそうざいを仕込む。パンの作業台からは窓越しに売り場が見わたせる。右/三幸機械製の「Kamado」など、厨房機器はすべて新品でそろえた。



かわいいパン屋が増えてます!

ベーカリー プロテア

東京都調布市緑ヶ丘1-10-22 ☎03-3326-7139
営業時間/8時30分~売り切れ次第閉店 定休日/月・火曜
<http://protea.petit.cc/>

アンティーク家具に囲まれた居心地のいいベーカリー



左/仙川駅から徒歩6~7分の通り沿いに立地。混雑する駅前をあえて避けて出店した。右/店名のプロテアとは熱帯植物の花の名前。店にはプロテアのドライフラワーが。



白い壁に囲まれた店内には、アンティークの家具が置かれ、時代の趣を感じるミシン台やアイロン台には、ベーグル、バゲット、そうざいパンなどが少しずつ陳列されている。入口の正面奥には額縁をモチーフにしたガラス窓があり、厨房で働くスタッフの姿を見ることが出来る。ここは、都内のパン店で修業を積んだ栗田友子さんが、2011年9月に開いた小さなベーカリー。ベーカリーやレストランでパンづくりに携わるうち、自分がつくりたいパンが見えてきたのと、マイペースでパンづくりをしたいと思った



オーナー 栗田友子さん

1979年生まれ。映像関係の仕事しながらパン教室に通ったり、ベーカリーでのアルバイトを経験。その後、天然酵母パン店やイタリア料理店、ベーカリーで技術を磨き、独立。



小さな子どもを連れてきた母親の姿も多い。

パンは約50品をラインアップ。そのうち食事パンが6割、そうざいパンと菓子パンがそれぞれ2割。ほかに手軽なおやつとしてビスコッティなどの焼き菓子も約8品用意する。粉は開業前から数種を

食感にこだわったパンは50品。サンドイッチの具材も手づくり

ことが開業のきっかけだという。11年1月から開業準備をはじめ、現物件を契約したが、3月の震災でいったん独立は白紙に。しかし「またパン屋に勤めたのですが、やはり独立をあきらめきれず、6月に物件探しをはじめたら、まだこの物件が残っていたので再契約することにしました」と栗田さんは話す。

元クリーニング店だった約15坪の物件を売り場5坪、厨房10坪にふり分け、デザインは栗田さんが描き、内装工事は知人の紹介で千葉の働ジャックキーホームに依頼した。通りからも店内がうかがえるよう壁には大きな窓を設けた。パンを並べる棚はおもに、芸芸大学の「ホワイイトキューブ」などアンティーク家具店や雑貨店で購入。アナログな雰囲気醸すレコードプレーヤーは友人から譲り受けたもので、レコードを収納するのは木製の宝箱。「自分の好きなものに囲みたい、というのがコンセプト。150年くらい前のイギリスの家具が好きで、新品にはない趣が気に入っています。」