

パンしょく人ってどんな仕事?

パンを通じて、笑顔と幸せを届けるしょく人です。

小麦こや米こからパンの生地や形を作り、それを美味しくするように発酵させて、焼いたり、あげたり、野菜やフルーツ、クリームなどをつめて仕上げます。そのほかにも、食パンを切ったり、袋に入れて、美味しそうに見えよききれいにしたりします。



森のパン屋

はたらく人に聞いてみた!



商品をし食して、お客様がこのむ味や食感のパンをおすすめしています。自分の子どもが美さいに食べた感想もさん考にして「3さいの子でも大丈夫ですよ」と伝えられたり、すすめた商品が「美味しかった」とほめられるとよろこびを感じます。

パンづくりやものづくりが大好き。自分たちが作ったものを遠くから買いに来てもらえたり、ゼロから生み出したもので人をよろこばせることができるのがうれしいです。入ると自ぜんと笑顔になるお店で幸せも持ち帰ってほしいと思っています。

販売担当

赤松素子さん



店長・製造担当

高田千春さん



まるでテーマパークのようなパン屋

フランスのパン屋は、パンとケーキとそう菜が一つのお店でそろいます。そんな選ぶ楽しさがあるテーマパークのようなパン屋です。外国に来たようなたて物の中には、フルーツや野菜がもりだくさんで、オンリーワンのパンが70しゆるいぐらいならびます。毎日新しい商品と出会える、また来なくなる幸せにみちたお店を目指しています。



そ材の味を引き立てるパンやケーキがほうふ!



1さいのたん生日にせおうーしょうパンなど、人生の節目を祝うパンにも力を入れています。赤ちゃんから食べられて、大人も食事パンとして味わえるかん板商品の一つです。

見た目もバツグン! 臭入りもあるよ!



パンやケーキの材料を作る人たちもチームの一員。友人の農家の方が一生けん命に作った安心・安全な新せん野菜、小麦こや米こなどの食材を使うことがこだわりです。

パンが出来上がるまで

1. パンの考あん



フランス料理のシェフでもある店長が、そ材の美味しさを生かしてアイデアを出します。

2. 生地をこねる



パンの生地はしゆるいがほうふ。きかいを使ってまぜて、スタッフが分担して生地をこねます。

3. 形をつくる



丸がた、うずまきがたなど、パンは形や食感が大事。けいけんやぎじゅつがいる作業です。

生地の中でガスを発生させてパンをふくらませる「発ごう」も、パンのおいしさを引き出す大切な工てい。小さすぎず、大きすぎず、ちょうどいいサイズまで上手くふくらませるのがパンしょく人のうでの見せどころ!

4. パンを焼く



発ごうして程よい大きさになったら、いろいろなパンをふく数のオーブンで焼いていきます。

5. 販売する



毎日、新しい商品が出る中、お客様にアレルギーの確認や説明をしながら販売します。

ここにも注目!!



月末の日曜日はかき氷やぎようざなどユニークな商品の販売も!



パン作りやせっ客を学ぶ中・高校生向けのしょく場体けんも実し。

