

耳までやわらか、高級路線 「生食パン」県内でも人気

耳までやわらかい食感が特徴の高価格帯の食パンが全国的なブームとなる中、県内でも扱う店が増え、行列ができた。完売が続いたり盛り上がりを見せている。しっとりやわらかな食感から付けられたのが「生食パン」というネーミング。今後の県内出店を検討する企業もあり、ブームは続きそうだ。

秋田市東通の「純生食パン 工房 HARE/PAN秋田」には連日、午前11時の開店前から多くの客が行列を作る。60人ほどが並ぶ時もあるという。能代市から訪れた会社員平川盟さん(44)は「流石の生食パンを食べて

取扱店増え完売続出

みたくて買いに来た。まずはそのまま味わいたい」と話した。「HARE/PAN」を10日現在全国に15店舗展開する「晴れ時々ぱん」(埼玉県越谷市)は秋田店を4月22日にオープン。以前はファッショ

ンブランド店が入っていた、一風変わった外観の建物だ。1時間単位の予約販売を基本とし、扱う商品は1本(2斤分、税込み864円)のみ。やわらかさに加え、ほんのりとした蜂蜜の甘さが特徴だ。加藤寛之店長(44)は「リピ

ーターが増え、『他の食パンは食べられない』という声も聞くようになった。期待を裏切らないように品質を維持していきたい」と話す。

「高級『生食パン』の商標を登録し、ブームの火付け役となった食パン専門店「乃が美」(総本店・大阪市)も本県への出店を検討中だ。広報担当者によると、具体的な出店場所や時期は未定だが、全国に135店舗を展開する中で本県が唯一の空白県となっている。



開店直後、次々と食パンを買い求める客ら。秋田市東通の「純生食パン 工房 HARE/PAN秋田店」



1日30斤限定の食パンが並ぶ秋田市中通のキャッスル・デリカ

■あきた 経済

王の「Pan wa Pan (パンはパン)」は、障害者の就労支援の場として5月8日にオープンした。こちらの商品は1斤380円(税込込み)。横浜市の業者が製作した「富士山溶岩窯」で焼いており、窯の中の水分量が普通のオープンに比べて多いためしっとりとした焼き上がりになるという。

秋田キャッスルホテル(秋田市中通)の1階キャッスル・デリカでは、5月から大瀧村産の小麦「銀河のちから」と「白神こだま酵母」を使用した「秋田キャッスルホテルの生食パン」(1斤税込み561円)を1日30斤限定で販売している。会合などでホテルを訪れた客が買い求め、連日完売している。

(藤岡真希)