

# 顧客の8割がフランス人の 和のパン屋さん

食パン、どら焼き、餅など日本のパンや菓子が大きな注目を浴びているパリで、10年以上にわたり人気を誇っている先駆者が「アキ・ブーランジュリー」だ。看板商品のメロンパンをはじめシュークリームやカレーパン、抹茶やユズ風味のパティスリー、フランスで Mochi と呼ばれる大福など品ぞろえは幅広い。16年12月にホットサンドやドリンクを提供する「アキ・カフェ」、21年1月にはメロンパンと餅に特化したテイクアウト専門店「モチ・モチ・アキ」もオープン。パリにおける和のパンとスイーツ人気を牽引し、拡大を続けている。

<https://akiparis.fr/>



小野陽輔さん(右)は料理人として「レストラン・アキ」で働いた後、ブーランジュリーのオープンと同時に店長に就任。現在は総括マネージャーを務める。アキ・ブーランジュリー店長の築瀬繁伸さん(左)は、日本で洋菓子和菓子を学んだシェフ

## 看板商品のメロンパンは 1日500個以上を販売

アキ・ブーランジュリーは、日本料理店やラーメン店が軒を連ねるオペラ座界隈で日本料理店「レストラン・アキ」を経営するセルジュ・リーさんが2010年7月、オープンした。当時のパリには珍しいメロンパン、焼きそばパンやカレーパンといった総菜パン、シュークリームをそろえ、パリ在住の日本人だけでなくフランス人の間でも評判となった。現在は5種のメロンパン、カレーパンやソーセージ入り、そして6種の揚げパン、和素材を使った15種以上のパティスリー、7種の餅をはじめ約30品の商品を製造。和のパンやスイーツが一同にそろった貴重な店だ。

同じ通りにある「アキ・カフェ」では、ブーランジュリー商品のほかに、食パンにカツやエビフライ、コロッケなどを挟んだホットサンド、カレーライス、丼物に加え、ランチ需要に対応。サンドイッチに関しては、ブーランジュリーではバゲットに具材を挟んだフランス風を提案している。

オープン時に店長を務め、現在は3店舗を統括するマネージャーである小野陽輔さんによると、両店ともに客の8割近くが

**Aki Boulangerie**  
アキ・ブーランジュリー  
16 rue Sainte-Anne 75001, Paris



1 オペラ界隈にあるサン・タンヌ通りの角地に立地。店内に10席、テラスは15席 2 和素材を使ったパティスリー、メロンパン、餅をショーケースに陳列。地下にパンとパティスリーの工房があり、バゲットもつくっている 3 カレーパン、きな粉パン、アンドンナツなど、揚げパン類も人気がある(€2.0〜) 4 コルネはユズと抹茶の2フレーバー(€3.20) 5 パティスリーは黒ゴマのムース、イチゴのショートケーキ、抹茶のシフォンケーキなど15種ほど(€3.70〜)

フランス人。メロンパンは平日で500〜700個、土曜日は10,000個を売り上げる。一方、行列ができる人気店となったことで、メロンパン1個買うには待ち時間が長すぎると、帰ってしまう客も増えていったという。そこでオープンしたのが、売れ筋商品のメロンパンと餅をメインに置く「モチ・

モチ・アキ」だ。商品は冷蔵ケースに並べてセルフサービス式で販売する。ブーランジュリーで売っている定番のメロンパンに加えて、メロンパンを半分にカットして抹茶やゴマ、ユズのクリームを挟んだ“バーガーメロンパン”や餅アイスも提案している。壁には大福やメロンパンをモチーフに