



シェフ
田中進一さん

1999年、学校を卒業後西小岩の“ぼんの樹ルチア”にて半年勤務の後、“神戸屋キッチン東急東横店”で4年、三軒茶屋の“フォルサム”で2年、金町の“アートエダージャ”で2年、その他2店を経て、オリミネベーカースのチーフシェフに就任。

3月14日、築地市場に程近いオフィス街に出店した同店の経営母体は、1932年創業、築地場内で包材業を営む「折峰」。「和食のパッケージを中心に扱っていたが、最近、パンの包材の注文が増え、同時にパン業界の知人も増加したことも手伝って、包材のアンテナショップの役割を持たせるパン屋を立ち上げた」と、オーナーの杉本太郎さん。パンが好きで、馴染みのある築地近隣に、パン屋さんが少ないことも出店の理由であり、来夏まであと2店舗増やす予定だという。オフィス街であるが、近隣には住民も多く、「自分たちが食べておいしい、且つ安心・安全なパンを提供する地域密着型のパン屋を目指す」。

築地の老舗包材店が経営母体。デザイン性の高い店舗は包材のアンテナショップも兼ねる

欧州風の潇洒な外観、厨房を含めわずか10坪の店舗であるが、本格的なハード系から親しみやすいあんパンまで約50種類のパンがずらりと並ぶ。レジ裏にレイアウトされた包装紙が巻かれた食パンが、ここが包材のアンテナショップであることを伺わせる。

その食パンを含め食事パン生地4種は、元“シニフィアン・シニフィエ”のスーシェフであった堀田誠さんがレシピを提供。杉本オーナーは、「高加水で、素材の味を最大限に引き出した堀田さんのパンなら、他店との差別化が図れる」と考えた。開店前には自社倉庫内に新たに設置したセントラルキッチンにて、同店シェフに抜擢された田中進一さんが3カ月かけて堀田さんの技術を修得、同店のパンを作りました。

マニアが絶賛する高加水のパン

堀田さんの提案するパンはグルテンで生地を持ち上げるのではなく、水蒸気の力でパン生



トレイ上にパンを並べるディスプレイ。「今後はもっと親しみやすい配置を考えた」と、杉本オーナー



販売は本社の営業担当者を配置し、パンについて説明できる接客を心がける。レジ裏にずらりと並んだ食パンは『オリミネ食パン』(400円)と、『ミルクキー食パン』(280円)

地組成を作っていく。そのためイーストから発生させるガスは最小限でよい。「この考えに従いイーストは少量のみ使用、生地改良剤などを一切使わずに低温(20℃)または冷蔵(5℃)で生地を長時間熟成させる」と、田中シェフは話す。酵母が眠ってしまうのは4℃以下。ギリギリの温度に設定し、酵母の活動を抑えて生地を熟成させ、小麦の甘さと香りを追求する。



パンマニアが絶賛した『バゲット』(350円)。外からもよく見えるショウウインドーに置かれている



築地魚市場が近いこともあり、新鮮なサバを使用した『サバサンド』(480円)は、サバのムニエルにレモンを絞り、チャバタで挟んだトルコ風



本業であるデザイン性が高い包材の製品群。写真左は吸水85%の『チャバタ』(180円)。コーヒーも焙煎専門業者に委託した特選ブレンド

吸水率79%の『バゲット』は、タンパクの多いマニトバ1CWをメインに少量の石臼挽きのライ麦粉を配合。田中シェフは「バゲットは成形時に、本来生地を最大限に張らせるべきなのに、水分が多いので技術を要する」と言い、プルプルの生地を布取りして素早く成形していく。こ



ブリオッシュ生地をキビ砂糖100%使用したビスキュイで包んだ『メロンパン』(160円)



牛乳を入れて仕込みバターを叩いて折り込んだ『クロワッサン』(200円)は、ざくざくの食感



写真左からコアントローに付け込んだ『伊予柑』(220円)、クレームダイヤモンドを仕込んだ『ピスタチオ』(220円)、自家製コンフィチュールを乗せた『ベリーベリー』(220円)、築地で仕入れた『いちご』(240円)



写真手前から杏仁豆腐の香りがする『杏仁』(220円)は杏子入り。クレームダイヤモンドと木いちごを合わせた『木いちご』(220円)、ベーグル生地にピーナツクリームを入れた『ピーナツ』(180円)。

のバゲットは開店を聞いてやって来たいいわゆる“パン好き”が絶賛したという香り高い味わいだ。また、看板商品のひとつである『オリミネ食パン』は、100%国産小麦に牛乳を加え、甘味があり、目が詰まった食感。「丸めどきに、芯を作るように成形することで伸びを良くする」。材料が良いことと、手作業なので400円と価格は高めだが、お客には好評だそう。

「最近、地域のお客様のリクエストを受けてカスタード入りクマパン、メロンパンなどの菓子パンも作り始めた」。これらは、同店が開発したオリジナルレシピのブリオッシュ生地を使用する。本来食パンなどに使う最強力粉のスーパーキングを100%用いており、「意外だが口溶けがよくなる」と田中シェフ。また、生地を

5℃で寝かせ卵臭さを抜き、食べやすく仕上げている。

店舗に並べているパンの約2割は前述のセントラルキッチンで仕上げ配送。使用するフィリングは、コンフィチュールやクレームダイヤモンドも自家製。また、ベーコンエビに使うベーコンも、湘南のハム専門店に依頼したオリジナルの無塩せきのもと、微細な部分にもとことんこだわるパン作りが見える。「皆自分たちが今食べたいもの、良いものを作っているというプライドがある」と、田中シェフは熱意を語る。

SHOP DATA

住所：東京都中央区築地7丁目10-11 / TEL：03-6228-4555、FAX：03-3633-1268 / 営業時間：7:00～19:00 / 最寄駅：日比谷線築地駅 / 従業員数：製造6人、販売1人 / アイテム数：約50種、仕込み生地数12種