

ブーランジュリー クルミ

埼玉県・さいたま市



オーナーシェフ 福井清史さん

1974年東京生。東京製菓学校卒業後、95年板橋区のマルジュウ製パンで3年間修業。ダロワイヨで2年間、ドンクで6年間勤務し、伊藤忠ライスのアンテナショッププレーゴの立ち上げに携わった後、2009年10月に同店を開業。

旧中山道と国道16号線をつなぐ幹線道路沿いに建つ「軒家のベーカリー」は、2009年に開業。「クルマでも来やすく、目に入りやすい場所」と、角地に近いこの場所を選んだという。

陽差しが明るいナチュラル・アンティーク調の売り場には、二段の棚にパンがにぎやかに配され、行列のお客が後を絶たない。パンの構成は食事パンが2割、菓子パン4割、惣菜パンとサンドイッチが4割。福井清史さんは「幅広い年齢層、性別を問わずどんなお客様にも親しみやすいパンを揃えた」と話す。

注目の店舗

日本人が大好きな味、食感を本格派から親しみやすいパンまでラインナップ

平日でも15万円、休日は22～25万円の売上という人気店の、面積4坪と決して広くない売り場には、約110種のパンが隙間なく並ぶ。「リテールの強みは少数多品目が揃うこと。その見せ方も大事で、売り場に迫力を出すためにも、狭い面積に敢えてパンを詰めて並べている」と福井さん。そして価格は菓子パン、惣菜パンとも100円台のものが多く。「パンは日常食なので広く受け入れてもらえるよう価格を抑えたい。そのためにも、“材料にこだわらないこと”がこだわり」と話す。例えば、小麦粉は日清製粉のリズドルや日本製粉のクインなど、一般的な材料を使用しているが生地旨味を引き出す工夫を施す。各種製法を使用しており、白焼きの『天使のパン』（90円）はポーリッシュ種で、『雑穀食パン』（320円）は湯種製法で製造など、他にもキリン協和フーズのサワードやマッシュポテトなどを生地配合し、極上の味わいに仕上げている。



製法は味と食感から逆算して組み立てる

福井さんは「店のパンは、日本人が好きな味、広く受け入れられる製品を目指している」と話す。フランスパン生地だけでも仕込みを変えて3種あるのだが、小麦粉で仕込んだ自家製ルヴァンを用い、オーバーナイトで作った生地を早朝に焼き立てを提供する『朝焼きフランスパン』（200円）、軽くて食べやすいディレクト法で作り昼に店頭に出す『バゲット』（200円）、ライ麦粉を12%配合した本格的な味わいの『バゲットパリジェヌ』（250円）などを提供。このように本格的なものから親しみやすいもの、店頭で並べる時間なども考慮して構成されている。

そして、「理想とする味と食感から逆算して製法を組み立てている」と説明。人気商品の『究極のメロンパン』（160円）はブリオッシュ生地塩味のバタークリームを包餡しており、流行の

