

# ル・マタン稲毛小中台店 スペイン産石窯が目印の郊外型店舗

千葉県稲毛を生誕の地とする川島屋（川島弘士社長）が営む郊外型大型店舗。オープンして11年目であるが、お客が絶えない人気ベーカリーだ。



世界最大級の大きさの石窯でパンが次々と焼成される



『超ロングウィンナー』（497円税込・以下同）は、辛口のチョリソーが入っておつまみにも最適。ハーフサイズでも販売



石窯の持ち味を最大限に発揮する『石窯食パン』（260円／一斤）は、外はカリッと、中はしっとりした味わい



たっぷり栗が入った『甘栗ラウンド』（475円・ハーフ）も秋の新商品



徹底した少量多数回焼成の『カレーパン』（162円）。人気No.1商品

千葉市を中心に5店舗展開するル・マタンに共通するテーマは“石窯”。入口近くに設置されたスペイン直輸入の石窯では、次々とパンが焼きあがる。稲毛小中台店店長の高橋博之氏は、「石窯は焼成時間が短くて済み、外がカリッ、中がもちっと焼ける特性がある。そのおいしさをお客様にもっと伝えたい」と話す。

人気のパンは平日なら6個を30～40回、土日は60回油調するという『カレーパン』で、13種の具材を使用

した自家製フィリングを包んだ深みのある味わい。また開店当初から人気の『超ロングウィンナー』は長さが85cmという特徴の商品だ。千葉県飯岡産のメロンを使用し地産地消を謳った『貴味メロンパン』もヒット商品。コーヒーなどの無料提供があるテラスでは、土日などは家族連れが多くレジャー感覚でパンを楽しむ人も多い。

稲毛小中台店は、ル・マタンの旗艦店という位置付けで、土日は100万円近くを売り上げる。



第2駐車場も合わせて45台分の駐車スペースを持つ

ル・マタン稲毛小中台店

住所：千葉県千葉市稲毛区小中台町543-1 TEL043-290-1100／営業時間7：00～20：00／製造10名 販売10名