

パンの祭典「ISEPAN！」

世界レベルの焼きたてパンを 味わえる醍醐味あるイベント

同催事は回を重ねるごとに規模が拡大、今年は新規の店を含め、パンのみで42店舗が出店、連日大勢の来店客が詰め掛け大盛況となった。

特に“凄腕シェフのパンを食べよう”と題したコーナーには、倉田博和氏（デイジイ）、西川功晃氏（サ・マーシュ）、安倍竜三氏（プーランジュリー・パリゴ）、児玉圭介氏（ボンヴィボン）、大澤秀一氏（コム・ン）、山崎隆二氏（カネカ）など、業界を牽引する実力あるシェフたちが招聘された。

今回のテーマの一つは上記の通り“有名パン職人が手掛ける食事パン”で、バゲット、クロワッサン、食パンなど基本となる食事パンの焼きたてを提供し、パンの本当のおいしさを多くの人に知ってもらおうというものだ。製パン工程を全てこの会場で行うというのも大変な試みだが、大勢の人気シェフが1日中会場でパンづくりをするのを、パンを買う列に並びながら見られるのも、ISEPANならではの醍醐味といえる。

西川シェフは、「同展に出店するシェフの手伝いを若手シェフが勉強のため率先して参加するほどで、いかに質の高い技術がそこに込められているかが分かる。このイベントを通して、パン業界の評価が更に上がると期待している」と話す。

ツオップの伊原靖友氏は、アップルパイからドイツパンまでを量り売りで販売



伊勢丹新宿店主催のパン好きのためのパンの祭典「ISEPAN！」が、5月22日～27日に開催された。3回目の今回は、お目当てのパン職人の店に何時間も並ぶという、指名買いのお客が非常に多いことを実感させるイベントとなった。



第7回モンド・デュ・パン日本代表選手に選ばれた大澤秀一氏（左）と師匠の西川功晃氏（右）



大澤氏はクロワッサンなど数多くのパンを焼成。バゲットは製造が間に合わないほどの売れ行き



児玉圭介氏（左）と安倍竜三氏（右）



児玉氏が提案する食事パン



安倍竜三氏の天白食パン