

Bakery book

[ベーカリーブック] vol.12

タルト、デニッシュと
折り込み生地の変種

新米オーナー奮闘記
パン屋の1日に密着

リーンを極める
—人気店の食事パン・レシピ15

人気店が提案する

日本人のためのハード系



違いがわかる食パン!



サルタナレーズン食パン

レーズンを練り込んだものではなく、生地表面にちりばめて、巻き込んで焼くのが、ミトロン食パンのこだわり。焼き時間を待って並ぶファンが多い人気商品。(550円、ハーフ320円・同)

CHEDDARチーズ食パン

食パン生地に、CHEDDARとプロセス、2種類のチーズを巻き込んだ。トーストすると匂いが感嘆で味も。みかみかとび出したチーズ「おこげ」も人気。(720円、ハーフ400円・同)

食パン

カナダ産小麦100%使用。専用の1斤型に入れ、滑り窯で焼く。毎日食べても飽きない味わいと手ごたえが特徴が人気。1日8回焼き上げるが、毎日ほぼ売られている。(300円・税別)

全6品は



トマト&バジル

夏の季節商品。セサードライトマ、バジルペースト、チーズを巻き込んで焼成。カットすると緑と赤が鮮やか。そのまま焼くだけでピザストーン。(780円、ハーフ420円・同)



北海道産小倉あんこ食パン

生地中に小倉あんをたっぷり巻き込んだ食パン。バターとの相性もよく、このパンを毎日だと並ぶ常連客も多い。1日2回焼き上げる。(520円、ハーフ300円・同)



パン・ド・ミ

型のみをはずして焼く(山形食パン、トーストなど)。ふんわりもちりの食パンとは対照的なサクサクの食感が生まれる。食パンに比べると、午前と午後の2回焼成。(320円・同)



相模原星川駅から徒歩5分。周囲に大型マンションが多く、1日8回の焼き上がり時間前には、店の外まで焼きパンを求めるお客の行列が続く。

ル・ミトロン食パン 星川店

神奈川県横浜市保土ヶ谷区川辺町5-8
 太平ビル1F
 ☎045-489-7810
 営業時間 / 10時～19時
 (売切れ次第閉店)
 定休日 / 無休
<http://shokupan.lemitronpains.com/>

神奈川・横浜の人気店「ル・ミトロン」が食パン専門店を全国でフランチャイズ展開

2013年横浜で開業。次々と新たな業態を出し、注目を集めている「ル・ミトロン」の大場知幸さんが、新たに食パン専門店のフランチャイズ事業をスタート。1日8回の焼き上がり時間には行列ができ、即売の人気ぶりです。ただ今5店舗を展開中。「パン職人がはじめた食パン専門店」の強みを探ります。



左/右/10時30分は食パンとパン・ド・ミ、11時30分はトマト&バジル(夏季限定)と、時間により焼き上がるパンが違ってくるので、常連客はお目当てのパンの焼き上がり時間に来店。



ベーカリーイノベーション推進、ル・ミトロン食パンFC本部代表取締役 **大場知幸さん**

1963年横浜生まれ。開業をめざし個人店やチェーン店、コンサルティング会社などを経て、2013年11月に「ル・ミトロン」をオープン。18年4月に食パン専門店のFC展開を開始。

FC本部にインタビュー

横浜のパン職人がはじめた食パン専門店です

Q 食パン専門店のFCをはじめたのはなぜですか？

2017年の年末、58歳の男性から「パン屋さんになりたい」と相談を受けました。お話をうかがうと、定年まであと2年。第二の人生を考えたうえで、パン屋で独立したいと考えられたようです。正直、総合ベーカリーで独立するのは、年齢的に厳しい。だけど一つのパンに特化した専門店なら、できるんじゃないかな。それが土曜店のオーナー、村松武さんの出いでした。
Q なぜそこまで親身に相談に乗ってくださったのですか？

話を聞くうちに、いつか人生相談のお話になっていました。第二の人生にパン屋を考える方や、長年パン屋で働いても、総合ベーカリーで独立できない人は多い。そんな人たちにできるパン屋は？ 村松さんと考えうちにFCの構想が浮かんできました。とはいえ自身はパンを焼くことができない人間です。他社の事業説明会に参加して、FCの仕組みをしっかりと学びました。すると、再現性と利益率が高い食パンの専門店に、FCにぴったりだとわかってきたのです。

Q 既存の食パン専門店との違いは？

高級食パンでもなく、安売りのでもなく、「ふつふつちよちよち」といものを、それが横浜の「ル・ミトロン」のブランドです。コンセプトはそのままで、食パンのみに絞って、1斤ずつ、いいに焼いていこうと考えています。同じ横浜の機電機製作所さんをお願いして専用のオーブンも取りました。窯の内部に富士山の溶岩を貼りつけてあるので、蓄熱性が高く石窯に近い。焼き上がりもはやいです。
Q 教えてください。

ベーカリーイノベーション機を設立して、FC本部を立ち上げました。直営の星川店も含め、5店舗が営業中です。初期投資額相場所によって異なりますが、10坪前後で1200万円、1300万円、15坪前後で1400万円、480万円、什器備品58万円、内外装工事費45万円、物件取得費90万円、加盟金120万円、研修費30万円など。オーナーの方は、星川店で研修を受けてスタート。遠方には、サポートスタッフを派遣します。食パン専門店は製菓業の方が立ち上げた店が多いのですが、こちらは「パン屋がやっている食パン専門店」。だからパン屋のいい面も悪い面もみんな知っています。ハードとソフト両面からしっかりサポートしていきます。



右/食パンは、注文に応じてスタッフが職から取り出しているため、陳列スペースは最小限に。右下/食パンに特化した厨房機器だけを使用。分割機とモルダラーを導入している。



店長の青木 光さん(右から2人め)は、リテールベーカリーで20年パンを焼き続けたベテラン。FCオーナーのトレーニングやシーズンメニューの開発も手がける。

「ル・ミトロン」は、ベーカリーの開業をめざし、個人店やチェーン店、開業のコンサルティング会社など、多様な業態で修業を重ねた大場知幸さんが、2013年に横浜神大寺に30歳で開業。オープン当初から、「町のパン屋さんとして人気を博し、15年にはカフェと併せてパン専門店も開いた。本店の厨房一つで多店舗化を図り、「厨房10坪で年間1億5000万円」を売場。現在は厨房を拡張し、横浜市内で7店舗を運営している。その一方で、18年4月、食パン専門店「ル・ミトロン食パン」のフランチャイズ(FC)展開をはじめた。それは「パン屋にならない」と大場さんを訪ねた58歳の男性との出会いがきっかけ。だからめ熱意を感じた大場さんは、パンでの勤務経験がない彼が店を立ち上げるなら、複数の生地で多様なパンを焼く総合ベーカリーよりも「食パン」専門店がよいのではないかと考えた。

製パン初心者で短期間でノウハウを習得し、確実に利益を上げられる店を開くにはどうすればよいか。大場さんは、自店で愛用しているオーブンのメーカー、機電機製作所に相談し、食パン専用の窯と型を開発。食パンを1斤ずつ焼くスタイルを構築した。さらに1店舗で終わらせてはならないというFCシステムを研究し、ベーカリーイノベーション機を設立。上大岡店(神奈川)を皮切りに、小石川・目白(ともに東京)と出店を進め、直営の星川店もオープン。北海道や四国での展開も進んでいる。



焼きあがった食パンに、「ル・ミトロン」のロゴマークを焼きつけて印刷。お客にブランドイメージを植えつける。

富士山の溶岩を使った専用窯は 蓄熱性と安全性も抜群



天井と床には
富士山の溶岩を

食パン窯の
ココがPOINT 1

世界遺産富士山の 溶岩使用

焼き窯の天井と床に、希少な富士山の溶岩の厚手の板を使用。遠赤外線効果が高く、輻射熱がパン生地の内部を加熱。250℃の高温で焼いても、外側が焦げる前に焼き切ることが可能に。食パン30分、具材入りのパンは45分前後で焼き上げる。

食パン窯の
ココがPOINT 2

働く人の負担少ない 安全設計

通常の窯は、型を奥まで2列に並べて焼成するのにに対し、この窯は一列で焼くので、奥まで手を伸ばさなくても取り出せる。また扉は石窯と同じ観音開きなので、小柄でリーチの短い人が炉床に触れる火傷のリスクも低減。安心して作業できる設計に。

観音開きの扉は
女性でも安心



1段3斤×5本
取り出しやすい

食パン窯の
ココがPOINT 3

食パン専用。 徹底的にコストを削減

1段に3斤の焼型を5本並べ、4段で同時に焼成可能。一回で60斤の食パンが焼ける(2段窯、3段窯も発注可)。徹底的に食パンに特化した設計で、スチーム装置は一段のみ。コンピュータ制御のタイマーもないコンパクト設計で、コストを削減。



食パン窯の
ココがPOINT 4

焼きたての臨場感が伝わる レトロなデザイン

食パン専用窯は、前面にレンガを施したレトロな趣。売場から、焼きたてのパンを取り出すシーンが見える。溶岩窯は、一度扉を開けても急に温度が下がらず高温をキープ。2〜3分で元の温度に戻るのだから、余分な電力を使わず、省エネ効果も高い。

窯口にレトロな
レンガの装飾を



FC事業の開始にあたり、大場さんは食パン専用窯を林柳澤電機製作所と共同で開発した。「柳澤さんのオープンには、修業時代からの憧れの存在で、自分で店を出すなら柳澤のオープンと決めていました」と大場さん。

天井と床には、世界遺産の登録以来、入手が困難になっている「富士山の溶岩」を使用。厚みがあるから、蓄熱性が高く、一度温度を上げるとなかなか下がらないのが特徴だ。「通常電気オープンとは、一度窯を開けたら中の温度が一気に下がって戻すのに10分ぐらいかかるんですが、この窯は溶岩自体の蓄熱性が高いので、2〜3分で戻ります。最初の立ち上がりは遅いですが、常に高温をキープできるので、省エネ効果が高いのです」と、開発を担当した澤島雄哉さん。

さらに通常2段で並べる焼型も、5本を一列に並べて焼ける上に、扉は観音開き。奥行きが深く前開きの窯よりも、リーチが短いので、女性や体の小さな人が奥の型を取り出す時の火傷がなく、安全性の高い設計になっている。北海道や四国での出店には、地元代理店が設置やメンテナンスを担当し、全国に広がっていく。

さらに「上海でも食パン専門店はできていて、現地の人は日本人よりさらに「ふわふわ」なパンが好きです」と澤島さん。「ル・ミトロ」の食パンと専用窯は、海外進出も目指している。