

王様のパン 旭川市

よつ葉の
おいしい時間
#08



熱い気持ちでふくらむ
「くるくるパン」

オーブンを使わず、大きな鍋だけで焼き上げる「なべパン」。知る人ぞ知る、このパンをつくっているのが「王様のパン」です。

代表の竹原さんは、もともとは専業主婦。パンづくりを始めたのは、お子様のアトピーがきっかけでした。「できるだけ自然なものを」と、素材に徹底的にこだわり、独学で焼き始めたパン。これが評判になり1987年に開業しました。当初のメニューはシンプルな「なべパン」のみでしたが、今では「なべパン」だけでも常時7・8種、その他のパンも含めると約30種に及ぶ堂々の品ぞろえです。

現在の人気No.1メニューは、「くるくるパン」。全粒粉を55%ブレンドした生地に、ハムとチーズをくるくる巻き、卵と油を少々入れてカリッと焼きあげます。

「バターもチーズもよつ葉さん。バターはおいしさがじわっと広がって、チーズは生乳の味がちゃんとする。よつ葉さんの乳製品を使ったパンは自信を持って出せるので1年中使っています」と、竹原さんは全幅の信頼を寄せています。

開業30年目を迎える「王様のパン」。創業当初から使っている道産小麦、天然酵母、自然塩、米油、平飼い卵といった、こだわりの食材に仲間入りしたのがよつ葉の乳製品でした。「夜中も目がさめるたび、発酵具合をチェックするほど生活はパン中心。理念がないと続けていられませんね」と、笑う竹原さん。おいしさを支えるなによりの秘訣は、毎日毎日、おいしいパンを焼くことだけを考えているという、その気持ちの熱さなのかもしれません。

王様のパン

旭川市末広2条3丁目3-19

TEL・FAX: 0166-54-8080

<http://osamapan.com/>

営業時間: 9:00~日没まで
(売切れ次第、閉店)

定休日: 日、月、祝祭日

総席数: 5席 (全席禁煙)

駐車場: 5台



代表の竹原さん(写真:最左)と3名のスタッフで切り盛りする「王様のパン」は、パンもお店も庭も手作り。自宅を改装した店内では総重量2kgの「なべパン」を1/8カットから販売中。11月のおすすめは季節限定の「なべパン」、「かぼちゃ」と「りんご」。予約すればまるまる1個の購入やお取り寄せもOK。

よつ葉 北海道十勝 生乳100
とろっとなめらかヨーグルト [400g]

ドリンクヨーグルトのような、とろっとしたなめらかさが特長です。フルーツやシリアルにかけたり、お料理やデザート作りに使ったりと、アレンジが自在なヨーグルトです。

<http://www.yotsuba.co.jp/>

