



▲美味しそうなパンがずらり！

毎日食べても飽きないお家の味。。

こむぎさんちのパン



「こむぎさんちのパン」は今年若宮町にグランドオープンしたパン屋さんです。“カフェの日”や“夜もパン屋さん”など、色々されています。オーナーの土井政さんにお話を伺ってきました。取材・編集/大下

▲ネコとヒツジのパン食い競争
この可愛いロゴ入りTシャツ、保冷バッグエコバッグ販売中！



【愛猫“こむぎ”から♪】

店名の「こむぎさんちのパン」はオーナーの土井政さんの飼い猫の名前からきているそうです。猫の“こむぎ”同様、お店も大事にしたいとのこと。子供の頃からお菓子やパン作り、料理が好きだった土井政さん。調理パンの品揃えも豊富で、パンとスコーン合わせて10種類以上並んでいます。

【基本はお家の味！】

「お母さんが自分の子どもに食べさせたいと思う、新鮮で添加物の少ないものを、作り立て、焼き立てで提供したい。」と、「あん」もジャムも手作りです。そして毎日食べても飽きのこない味です。卵不使用(店頭に表示されています)のパンもあり、アレルギーのある方も安心して選べます。

【定番&おすすめ！】

オープンから変わらない定番は「あんバターサンド」(¥250)。生地は“よもぎ”と“プレーン”があり、春には“桜あん”も使うそうです♪

忘れてはいけない「チョコパン」(¥160)。ココア生地にチョコチップが混ざっています。チョコ好きさんは一度食べてみる価値ありますよ！

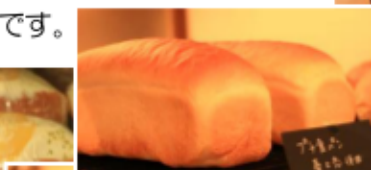
そして「マリトッツォ」(¥380)！プレーンだけでなく、季節のフルーツが入ったものも人気です。塩気のあるプリオッシュ生地と甘いクリームバランスが程よく、意外と男性にも人気だそうです。



▲あんバターサンド(手前)とチョコパン(奥)



▲マリトッツォレモン(¥380)



▲プチ食パン(¥250/斤)



▲丸パンプレーン(¥200)

【カフェの日&夜もパン屋さん】

毎週火曜は“カフェの日”。いつもよりサンド系のパンが多くなります。ただし、16時までなので気を付けてくださいね。

毎月第1金曜日の“夜もパン屋さん”20時までオープン。限定の“きなこパン”(¥1,000)がゲットできます！手土産に最適なかわいい楕円形の箱に一口大の“きなこパン”が詰められています。予約をお勧めします！

「プリオッシュコンジェラート」も是非！温かいプリオッシュ生地にミルク味の冷たいジェラートをはさみました。フルーツ、はちみつ、カラメルバナナのトッピングが選べるのも嬉しいですね。通年楽しめます！



▲イトインもOKです！

【毎日の楽しみに！】

『パンの仕込みは、朝早くから始める時もあり大変ですが、将来のことを色々考えると楽しいです。小さなお子さん連れの女性から、年配の方、会社帰りの男性まで様々な方がいらっしゃいます。季節により、定番以外の商品は半分くらい入れ替わります。日々の生活にプラスして楽しんでいただくと嬉しいです。』

きなこパン(¥1000)



▲各種ビスケットとスコーン

3種のチーズのバゲット(¥250)→

■DATA

【住所】周南市若宮町2-17
【営業時間】11時~17時(火曜~16時)
※毎月第1金曜日~20時
【TEL】080-4262-0510
【定休日】日曜・月曜
【インスタ】komugisanchinopan

