

創業約60年！男性にも人気のパン屋さん「スフレ」
目指すは、口どけの良いパン！

Sou-ff-lé

速玉町の老舗パン屋「スフレ」さん。元は木村家ベーカリーとして長く営業されてきました。市内の高校に納入していたので、ご存知の方も多しはず。12年ほど前にかわいくリニューアル！代表の浅村さんにお話を伺いました。取材：大下



↑店内には食事パンや菓子パンがたくさん♪全部で50~60種類もあるそうですヨ！
他にも、パンには珍しい、マカダミアナッツを使った、チョコレートパンもおススメです。



【代表の浅村さん】
「もちろんパンが大好き！
休みには県外でも食べ歩きます。」

「スフレ」には隠された意味がたくさん！？

1. ふわふわのお菓子「スフレ」から
2. パンに必要な4大原料の頭文字
 - ・S(セル/塩)
 - ・F(ファリーヌ/小麦粉)
 - ・L(ルバン/酵母)
 - ・E(オー/水)

…このままだと SALE(セール)みたいなので、ちょっと工夫しました♪とのこと。

3. 山型食パンの盛り上がったところをイメージするフランス語「スフレ」から。

心がけていることは・・・

基本を忘れないように真面目に取り組む。粉から仕込み、冷凍生地は一切使用しない。こね方、仕込みの方法をパンによって全部変える。

これこそ家庭ではマネのできないプロの技とこだわりですね。特に食パンは仕込みから焼き上がりまで何と8時間！時間が経っても食感が変わらないように、十分にこねるのがコツとのこと。



↑看板メニュー「スフレ」
プリオッシュにクッキー生地を乗せた、カステラみたいに、ふわっとした甘いパン。



イチオシはズバリ、食パン！

四角い食パンは生でしっとり、焼くとサクサクリ。山型の”かま出し食パン”は生だともっちり焼くとカリッとさせるそうです。生でも美味しいですけど、トーストもいいですね

いつでもパンを食卓に！

口どけの良いパンを目指し、そして常に新しいものを作っていきたいと、製法や材料の勉強は今でも続けていらっしやいます。

お客さんから「このじゃないとダメ」と言われるのが一番嬉しいそうです。

いずれパンがおやつではなく、食卓にいつものような役割を担うことを目指したいと夢を語っておられました。



■DATA

【住所】周南市速玉町 1-28
【TEL/FAX】0834-21-0963
【営業時間】8:00~18:30
【定休日】日曜・祭日・土曜(月2回)
【駐車場】3台

卵や添加物の少ないパンもあります。
アレルギーのある方はご相談ください。

ドアの取っ手がバゲット型！→
お店の外観も、店内も素材でかわいい感じです♪