POWER UP
INTERVIEW

合同会社 6／7　代表　井浦（いうら） 志麻（しま） 氏

食事と一緒に楽しむハードパンを新潟の人たちに食べてほしい

PROFILE
1984年生まれ、新潟市出身。東京の美術大学を卒業後、大学の近所にあったパン屋で働き始める。その後、製パン技術の向上を目的に、大手のパン屋などに転職。2014年、新潟へ帰郷し、2016年に6／7をオープンした。店名の6／7(ロクガツナノカ)は創業日。「印象に残る名前がいい」と思い、付けたという。

6/7(ロクガツナノカ)は、素材本来の味を楽しめるハード系のパンに力を入れる店。新潟県産の食材を多く使い、食卓を豊かにするパンを届けたいというパン職人兼オーナーの井浦さんに、開業に至る経緯やパン作りのこだわりなどをお聞きしました。

合同会社 6／7
〒951-8153
新潟市中央区文京町22-25 1F
TEL：025-265-6667
https://www.instagram.com/rokugatsunanoka/?hl=ja

作りたいのは、しっかりと堅く酸味があって、シンプルで味わい深いパン。食事の中の一品として成り立つものであってほしいです

新潟県産小麦「ゆきちから」を使ったリュスティックと、ライ麦のリュスティックは、素材のよさがよく分かるハードパン。「おかずと一緒に食べてほしい」と井浦さんが言うように、シンプルなパンはいろいろな料理に合いそうだ。

自分が好きなハードパンを作ろうと開業を決意

6／7(ロクガツナノカ)は、東京からUターンした井浦さんが2016年に開業したパンの店だ。「大学のすぐ近くにあったパン屋さんが大好きで、ここで働きたいと思ったこと。そして、同じことを続けて上達していく技術職のような仕事が自分には合っていると思ったことが、パン作りの道に進んだきっかけです」と井浦さん。その後も東京でパン職人の経験を積むが、家庭の事情で新潟に帰郷する。「当初は自分の店を持つことは考えていませんでした。ただ、私好みのハードパンを売る店が市内になかったのと、夕食のご飯の代わりになるようなパンを新潟の人に食べてほしいと思って、お店を始めることにしました」と当時を振り返る。

起業を決意した井浦さんは、創業補助金の申請を商工会議所に相談した。「開業について一から教えてもらい、事業計画を一緒に作っていただいたことが助かりました」と語る。

安心できる材料、新潟県産の農産物にこだわる

「新潟の人が食べるパンなので新潟の食材を使う方がいいですし、運搬のコストや手間もかかりません」。井浦さんが作るパンは、粉・水・塩・酵母というシンプルで安全な素材が基本だ。小麦粉は新潟県産を主に使用し、パンと合わせる旬の野菜や果物も、信頼する新潟の生産者から仕入れている。

また、昨年は新潟県内限定の通信販売を実施。「コロナでみんなが不安な時期だったので、ジャムを作っている方から“何か楽しいことをしませんか”とお声掛けいただいて、パンとジャムのセットを販売しました。県内の方に喜んでいただけてよかったです」と前向きだ。

他店が作らないパンを作るのは選択肢を増やしてほしいから

開業から変わらずに大切にしてきたのは「他とは違うパンを作る」ということ。「新潟の人にもっとパンの選択肢を増やしたいという気持ちが強いので、他の店が得意としている菓子パンや総菜パンは作らなくていいと思っています。新潟は肉も魚も野菜も何でも美味しいですが、パンも食卓を豊かにする一つのツールとして楽しんでほしい。家族で楽しむ食事の中にパンがあってほしいと思います。そのためにも今後はパンに合わせる料理や、ハードパンの美味しい食べ方などを提案していきたい」と語り、独自性が窺えた。

開店当初はハードパン中心の品揃えにとまどうお客様もいたというが、「今は常連のお客様が多くなりました。最近は若い方もインスタグラムを見て来てくださいます」と話す井浦さん。6／7でしか出会えないパンの魅力は確実に伝わっているようだ。

種類豊富なスコーンは、幅広い年齢の方に人気の商品。おやつや軽食、お酒のおつまみとして味わうなど、食べ方もさまざま。