NTERVIEW

みなと街ベーカリー **高井** 淳志 氏

下町での出会いを大切に 味わい深いパンを丁寧に作りたい



PROFILE

1979年生まれ、新潟市出身。新潟工業高校を卒業後、橋梁の設計会社に3年間勤務。その後、新潟市内のベーカリーに7年間勤め、食パンやコッペパンなどソフト系のパンの技術を学ぶ。その後、ハード系のパンが得意のベーカリーに7年半勤務。約1年の準備期間を経て2016年12月、みなと街ベーカリーをオープンする。

みなと街ベーカリーは新潟の下町、柳の木が風になびく早川堀通り沿いにあるパン屋さん。こだわりの原材料を使い、手間をかけて作られるパンは、多くのお客様に愛されています。店主の高井さんに、開業に至る経緯やパン作りへの思いなどを伺いました。



みなと街ベーカリー

₹951-8025

新潟市中央区赤坂町2-3188-12 TEL: 025-378-3643 https://minatomachi-b.com/ イベントなどに出店しないのは、 この店に直接来てもらいたいから。 早川堀通りのことを、もっと知って ほしいという思いもあります

下町の雰囲気に惹かれて。 人との縁で希望の地に開業

みなと街ベーカリーは、地元の人をはじめ遠方 からも多くのお客様が訪れる人気店。店主の高井 さんがパン職人となったのは、ある出来事がきっ かけだった。「橋梁の設計会社に勤めていたので すが、会社の業績が落ち込んで私を含む若手社員 が一斉解雇されたんです。そんなとき会社の近く にあるパン屋に求人が出ていて、小窓から見える パン職人さんの姿が楽しそうでいいなと思い、応 募しました」と高井さん。こうしてパン作りの基 礎をこの店で学び、その後、別のベーカリーにも 勤務。徐々に独立することを考え始め、周りの協 力も得て開業へ動き出した。「妻の実家が下町で、 店を出すならこの早川堀通りがいいと思っていた んです。義理の父の知り合いが、ここの地主さん を知っていたことから順調に物事が決まっていき ましたし。

国産小麦と発酵種を組み合わせ 低温でゆっくりと発酵

同店のパンは全て、国産小麦と自家培養発酵種 を使っているのが特徴。自家培養発酵種とはパン を膨らませる酵母のことで、レーズン、ヨーグル ト、酒かす、全粒粉、ビールなどから起こした発 酵種を自店で作っている。そして国産小麦の品種 に合わせて数種類の発酵種をブレンドし、パン生 地を発酵。「トータルで20時間くらいかかりますが、 低温でゆっくりと発酵させることで味わい深いパ ンになりますし。

また、約40種類あるパンの中でも、食パンとコッ



「はるゆたか」「キタノカオリ」「は るきらり など、国産小麦の品種を 仕上げている。



土曜日には100本近く売れる大人気の コッペパン。(写真上から)ラムレー 使い分けた食パンは、それぞれの小 ズンコッペ、ブルーベリーと蜂蜜のコッ 麦の特徴を活かした味わい、食感に ペ、マンゴーとマスカルポーネチーズ のコッペなど、全部で8~9種類ある。

ペパンは定番の人気商品だ。「お客様の日常生活 に寄り添いたかったので、まずは食パンを大事に しようと思いました」と話すように、食パンだけ でも6種類あるという。「こだわりはいろいろあ りますが、あえて表に出さないようにしています。 先入観なしで食べてもらって、美味しかったらそ れでいいと思っています」。

丁寧なパン作りを大切に 商品の付加価値を高めていきたい

「商工会議所さんとは起業について教えていた だいたのが始まりで、今も職員の方が時々来てく れて、店のことを気にかけてくれます。何かあっ たら相談できるというのは心強いですね」と高井 さん。開業から今年で7年目を迎えるが、「時間を かけて丁寧にパンを作るというのは、変わらずに 大切にしていきたいです。そして今後はもう少し 商品の種類を絞り、一つの商品にもっと力を入れ て付加価値を高めていきたいですね」と語る。

対面販売だからこそお客様との距離が近く、何 気ない会話から「美味しかった」という声を聞く のが嬉しいという高井さん。これからも愛する下 町で、人々の生活に寄り添うパンを提供していく。



日本人に馴染みのあるソフト系のパンから、ハード系のパンまで、多彩なパ ンがショーケースに並ぶ。対面販売なので、お客様とのコミュニケーション も図りやすいという。