

みなと街ベーカリー たかい じゅんじ 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しもまち下町、柳の木が風になびくはやかわほり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



「はるゆたか」「キタノカオリ」「はるきりり」など、国産小麦の品種を使い分けた食パンは、それぞれの小麦の特徴を活かした味わい、食感に仕上げている。

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) ラムレーズンコッペ、ブルーベリーと蜂蜜のコッペ、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。

下町の雰囲気惹かれて。 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きました」。

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」。

また、約40種類あるパンの中でも、食パンとコッ

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。