

パンヤオルタ 店主 星野 正臣 氏
ほし の まさおみ

地元の旬の食材を活かした 季節感あふれるパンを大切にしたい



PROFILE

1974年生まれ、十日町市出身。高校を卒業後、東京のホテルに就職。ベーカリー部門に配属されたのを機に、パン職人を志す。ホテルに約6年勤務し、パン製菓専門学校の職員兼講師助手を約5年務める。その後、十日町に帰郷。スーパーで働きながら独立の準備を進め、以前から希望していた新潟市内に2009年、パンヤオルタを開業する。

地域の人をはじめ、パン好きの人も多く訪れるパンヤオルタは、今年で15年目を迎える人気店。店内には馴染みのあるパンから季節限定のパンまで、さまざまな種類が並んでいます。店主の星野さんに、パン作りへのこだわりや大切にしていることなどを伺いました。



パンヤオルタ

〒951-8113

新潟市中央区寄居町697番地 マンション北陸1F

TEL : 025-201-9777

パン作りは常に新しい発見があるので飽きません。もっと勉強をしたいですし、ワクワクできることがまだまだあると思っています

パンを通して新潟の食材の魅力、季節を感じてほしい

パンヤオルタは、東京のホテルのベーカリーなどで経験を積んだ星野さんが2009年に創業。「最初から新潟に戻ることを考えていたので、独立するためにいろいろな修業をしようという気持ちで働いていました」と話す。

同店では常時50種類ほどのパンを揃えているが、食パンやメロンパンなどの定番商品をはじめ季節限定の商品も人気が高い。「地元でとれる旬の食材を使ってパンを作るということを大切にしています。また、栗も加工したものは一年中ありますが、あえて秋冬限定で栗を使ったパンを出すとか、人気のクリームパンも夏は作らず、レモンクリームを使ったデニッシュにするなど、季節を感じてもらえる商品を意識しています」。

自家製のサラダや惣菜も好評。冷凍パンの販売を開始

惣菜パンの具材やクリームなど全て自家製にこだわることができるのは、一緒に働く弟さんの存在が大きいという。「弟は料理人の経験があるので、パン関連だけでなくサラダやお惣菜も全て手作りしてくれています」と話すように、豊富な種類の惣菜類や予約制のオードブルなども好評だ。

パン作りでは味の追求はもちろん、野菜など生の食材を加工するため衛生面には細心の注意を払っている。「昨年、商工会議所さんに申請していただいた“新事業チャレンジ補助金”で急速冷凍庫を購入し、パンや惣菜を急速冷凍することで、美味しさと安全性をより保てるようになりました。



メロンパン、あんぱんなど一年中提供する人気商品から、旬の野菜や果物を使った季節限定商品まで、毎日50種類ほどのパンを作っている。

新潟の食材を使った商品を県外の方にも知ってほしいと思っていたので、今年3月から冷凍パンの販売も始めています」。

助けてくれた人たちのために何ができるかを考えていきたい

新潟商工会議所には創業時からさまざまな相談をしてきたという星野さん。「創業支援から始まり、労働保険の手続き代行やコロナ関連の補助金、今回の新事業チャレンジ補助金など、いろいろ手助けしていただきました。また、会報誌の特集に掲載された方の話を参考にしたり、各種情報もここから知ることが多いので、ピンチのときに助けられています」。

この15年は店を続けていくことに必死だったというが、「これからは“パンヤオルタがあってよかった”と地域の人に思ってもらえるような活動を少しでもできればと思います。自分の視野を広げ、これまで助けてくれた人たちのために何ができるかを考えながら仕事をしていきたいですね」。パン職人は「ワクワクできる職業」と、最後に話してくれた星野さん。今後もパン作りを通して、地元食材の魅力や季節感を伝えていく。



店内には曜日別のパン表を掲示。曜日限定の食パンやハード系パンがあり、それを目当てに訪れるお客様もいるという。



テーブルを彩る華やかで手の込んだオードブルは、季節のイベントなどで人気（要予約）。クリスマスはローストチキンの予約も受け付けている。