

小麦粉の香りが引き立つ ハード系パンのベーカリー



石井製パン店

代 表 中山 さやか
 所 在 地 たつの市龍野町旭町147
 T E L 0 7 9 1 - 7 8 - 9 3 7 3
 営 業 時 間 10時～19時（日曜・月曜定休）
 ★Instagram ishi_bakery

○故郷龍野での創業

子どもの頃から料理が好きで、専門学校を卒業後は全国展開しているベーカリーチェーン店で六年間勤務していました。いつか自分の店を持って好きなパンを作りたいという思いがあったため、退職後は個人で経営されている大阪のパン屋で修業。生まれ故郷の龍野で創業したい気持ちが強く、商工

会議所で創業塾を受講するなど、大阪と龍野を行き来しながらオーブンに向けての準備を進めていきました。祖父が昔営んでいたスポーツ用品店「石井運動具店」の跡地を改修し、念願叶って昨年三月に創業しました。コロナ禍でのオーブンで不安はありましたが、地元の皆様を支えられながら楽しくパンを焼くことができています。

○メインはハード系パン

龍野に硬めのパン、所謂ハード系パンに特化したお店がなかったことと、私自身ハード系パンが好きであることから、フランスパンをメインとしたお店にしています。しっかりとした歯ごたえで、噛めば噛むほど素材の美味しさや香ばしさが感じられる点が、ハード系パンの魅力です。

人気商品は渋皮栗を練りこんだフランスパンや、「内藤製館所」

の餡子を使用したあんバターフランス、手土産としてご購入される方の多いカヌレなどです。渋皮栗以外にもくるみやレーズン、いち



⑥素材を活かした多様な商品を取り揃えています



⑤フランスの伝統焼菓子カヌレ

じくやチーズ、明太子を使用した商品もご用意しています。また、オリブパンやチーズラスク、バジルチーズスティックのように塩味が効いていておつまみになる商品もおすすです。素材の美味しさを引き出すパン作りにこだわり、毎日たくさんのお商品を焼き上げていますので、お気に入りのパンを見つけていただけると嬉しいです。

○今後は

この龍野で生涯大好きなパン作りを続けられたら幸せだと考えています。また、龍野出身の方が帰郷し創業する際のロールモデルとして、実際の体験をお伝えすることにより、これから創業を考えている方のお役に立つことができたら幸いです。

