

## 神戸の人気パン専門店「小麦庵」の3号店が7/20垂水にオープン 脱サラオーナーが24年かけて開発。1本4,000円の最高級食パンも ～メディアの方には配送もいたします～

神戸市垂水区に2店舗を構える「パン工房 小麦庵」は、2017年7月20日(木)3号店となる「パン工房 小麦庵 垂水店」(所在地：神戸市垂水区神田4-26、TEL：078-708-7774)をグランドオープンいたします。

### ■予約で完売の人気パン店の3号店がオープン

「パン工房 小麦庵」は、サラリーマンからパン職人に転身した柏木雅彦(当時30歳)が平成8年に神戸市垂水区にオープンしたパン屋です。全国屈指のパン消費量を誇る神戸ですが、駆け出しの頃から「食パン」にこだわり続け、「食パンといえば小麦庵」といわれるまでになりました。

パン業界では職人不足が問題になっていることから、当社では職人の育成にも力を入れています。これまでの1号店、2号店は若手に譲り、今回の3号店がオーナーの新たなチャレンジの場となります。

### ■6日間かけて焼き上げる1本4,000円の最高級食パン「極(きわみ)」

食パンを中心に様々なパンを販売している当店ですが、究極の食パンを作りたい!との思いから、天然酵母や厳選食材を惜しげもなく使用し、6日間かけて焼き上げる最高級パン「極(きわみ)」を開発いたしました。1本4,000円(1.5斤 2,000円から販売)という大変高価な商品ですが、7月から予約販売を開始し、これまでに20本を売り上げています。

メディアの方にはご取材用に食パンの配送もいたします。ぜひ貴社媒体でのお取り扱いいただけますよう、お願い申し上げます。



「天然酵母おいしい食パン」

### 「天然酵母おいしい食パン」の特徴

- ・天然酵母を使用し、独自開発した「熟成二段仕込み」製法
- ・北海道産、カナダ産最高級小麦、北海道フレッシュバター、純生クリームなど、厳選食材を使用
- ・3日間(「極」は6日間)かけて熟成発酵させます

### 店舗概要

住所：神戸市垂水区神田4-26  
電話：078-708-7774  
アクセス：各線垂水駅徒歩3分  
店舗面積：15坪  
代表者：柏木雅彦



4種の食パンを販売

取材に関するお問い合わせ先  
パン工房 小麦庵 担当=柏木  
TEL：090-5131-4972  
Email: info@komugiann-tarumi.com