

神戸の人気食パン専門店「小麦庵」の最高級食パン「^{きわみ}極」

2 か月待ちの状況に～メディアの方には発送もいたします～

神戸市垂水区で一日200本を売り切る「おいしい食パン」で人気の「小麦庵」で6日間かけて焼き上げる完全予約制の最高級食パン「極」(1.5斤,2160円)の人気に火が付き話題を呼んでいる。

■脱サラし食パン作りに没頭

この「極」を開発したのは小麦庵の代表でもある柏木雅彦さん。サラリーマンをしていた柏木さんがお兄さんが営んでいたパン屋を休日の度に手伝っていたところパン作りの魅力に取りつかれ「もっと人に喜ばれる仕事したい」とパン職人に転身したのが25年前。それ以降パン作り、とりわけ食パンの研究開発に膨大な時間と根気を費やして看板商品の3日間かけて育てる天然酵母「おいしい食パン」が完成。自身3店舗目となる垂水駅前店オープンを機に発売、瞬く間に1日200本を売り切る大ヒットとなった。

■パン職人のわがまを詰め込んだ食パン

最高級食パン「極」は「おいしい食パン」の製法をベースに原価、採算を無視し本当に自分が食べたい食パンを作ろうとより生地
の熟成に時間を取り高級食材を使用し改良を重ねた食パンです。「店内にPOP一枚張っただけ、現物も試食もない、価格は5～10倍、注文からお渡しまで一週間、とても売れるとは思っていませんでした。初めてご予約いただいたお客様に本当に注文いただけるんですか?と聞き返した程です」と開発者の柏木さんは発売当手を振り返る。当初1か月5本程度だった注文が口コミで増えていき現在1日10本の限定生産で1か月250本、2か月先まで予約が詰まっている状況となっている。リピーターのお客様が多いのが特徴で価格以上の価値を感じていただいていることが伺える。

最高級食パン「極」



「タイプの違う10種類の食パンをラインナップ」

メディアの方に食パンの発送もいたします。
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。



取材に関する問い合わせ
パン工房小麦庵 担当＝柏木
住所：神戸市垂水区神田町4-26
TEL 078-708-7774
携帯：090-5131-4972
Email:komugian@jcom.zaq.ne.jp