



新潟のパン。

ずっと食べ続けたい素朴な味に小腹の味方、
大人も子どもも喜ぶパンに豊かで味わい深い職人パン。
人それぞれにお気に入りがあるものだ。
最近では、街を歩くといろんなパン屋に出会う。
雑貨屋?と思うようなかわいいお店、
昔ながらの懐かしい一軒、
自宅の一角で始めた小さなパン屋。
もの言わぬパンだけど、
食べればしっかりと作り手の思いが伝わってくる。
もっと言うならば、パンには作る人の生き方が表れる。

今回は、街で気になるパンの店から
自家製パンがウリのカフェ&レストラン、
思い出のレトロパンや評判のパンのお取り寄せまでをご紹介します。
毎日、お気に入りのパンを食べられる
小さな幸せをお探しあれ。



気になるパン屋

08/22

【新潟市中央区】

富士屋 古町本店

幅広い世代をとりこにする 老舗パン屋のハードパン

富士屋というクリームパンを思い浮かべる人に、ぜひとも教えてほしいのがこのバゲットのおいしさだ。最初に感じる香ばしさ、後からうま味がふわりと広がって、口の中に優しい甘みを残す。硬いから苦手と敬遠していた年配客にも好評なのは歯切れのよさから。「口の中に入った時のサクサク感とモチモチ感が心地いいんです。かむほどに美味しいとよく言われますね」。当然ながらカスクレートも絶品。新鮮な野菜、鳥取県の大山ハムなど、全ての材料を厳選し存在感のある味わいとなる。「お客さんが食べるところを想像しながら、作るのは本物の味だけ」。日々進化する老舗のパンから目が離せない。



①中のドライカレーは、合いびき肉をワインに浸して臭みを抜き、りんごジュースやスパイスを使って手作り ②大正13年創業の老舗のパン屋。創業者が東京新宿・中村屋で学んだパン作りを今に受け継ぐ ③パンの種類は80種類以上、夕方までパン作りが続き、いつも焼きたてが並ぶ

バストラミビーフとコーニッションのカスクレート 324円
カリッと爽やかな歯触りの後、芳醇に小麦が香る。コーニッションの酸味とバストラミビーフのコクも絶妙だ



うちのイチオシ



Tel.025-229-2941
住○新潟市中央区古町通6番978
営○7:00~19:00
休○水曜
休○なし
http://www.niigatapan-fujiya.co.jp/

07/22

【新潟市中央区】

ケーファー 新潟三越

パンと総菜とワイン。 本場ドイツのこだわりの味

けしの実をたっぷりまとったしっとり香ばしい生地に、優しい甘さのあんこ。一度食べた時から、ここの『あんこギッフェリ』は忘れられない味だ。近くにきた時は必ず買い占める、今一番のお気に入りなのだ。ケーファーといえば、ドイツのこだわりの味を紹介するデリカテッセン。「7年前から総菜とハムを並べていますが、パンを売り始めたのは2年前から。イベントで出したら反響が大きくて、毎日売られるようになったんです」。人気に後押しをされて、店先に並んだパンは10種類ほど。本社にある120種類のパンの中から、新潟人好みのものを選んだとか。全種類買っての食べ比べも楽しい。



①特有の小麦の風味、程よく塩味のあるもちもちの生地はドイツパンらしいところ
②パンと一緒に食べたい、本場ドイツのお総菜がズラリ。ビールによく合う ③ドイツのミュンヘンが本社の欧州最大級のデリカテッセン

あんこギッフェリ 270円
若い人からお年寄りまで、これは好きなはず。しっとり系のクロワッサン生地にやわらかな甘さのあんこが最強

うちのイチオシ



Tel.025-227-1111(三越大代表)
住○新潟市中央区西堀通5-866 新潟三越B1F
営○10:00~19:00
休○無休
休○あり

06/22

【長岡市】

BREAD AESiR ブレッドアース

素朴な味わい深さこそ、 毎日食べたくなる理由

「焼き上がりを持って10個単位で買っていく人が多いから、何度焼いてもあつという間になくなるんですよ」とは、1日に200個も売れるという『ザルツバター』の話。温めると中のバターが溶けて下がバリバリになり、上にかかった塩のうま味が程よいアクセントに。シンプルながら奥行きのある味わいで、まとめ買いも納得だ。こちらの店、食事パンがメインと言うが、濃厚で舌触りのいい自家製のカスタードが入ったクリームパン、子どもも食べられるようにと家庭の味を意識したカレーパンなども人気。どれを食べても、愛情たっぷりの、ほのぼのとした味わいがたまらない。



ザルツバター 140円
ソフトフランスの生地でバターを包み、うま味を感じる天日干しにした特選の塩がかかる

①昨年の秋にオープンしたばかり、2階はイートインスペースに ②売り場は8帖ほど。夕方16時までは常にパンが焼かれ、いつも店には焼きたてが ③店に並ぶパンは約50種類。月に4~5種類、新商品も登場



Tel.0258-86-8550
住○長岡市千手3-3-26
営○7:00~18:00、イートインスペース
7:00~16:00
休○月曜※他不定休で月1回
休○あり

05/22

【三条市】

焼きたてパン工房むぎ

具材から丁寧に手作り。 小麦の甘さと香りを味わうパン

赤倉観光ホテルのペーカリー部門で働いた経験を生かし、昨年末に自宅を改装してお店をオープン。粉にこだわったパンを作りたいからと店名は「むぎ」。メインとなるのは北海道産の小麦で、そこにドイツなどの外国産の粉をブレンドしながら、味わい深いパンを焼く。独特の香りがクセになるライ麦パンは店の看板メニュー。これを目当てに訪ねて来るお客さんも大勢だ。「毎朝4時から午前中いっぱいパンを焼いて、売り切って終わり。一人で作っているの、1日に作れるのはせいぜい20~30種類なんですよ」。パンが豊富にそろった昼前を狙ってお出掛けあれ。



①妥協せずに自分の好きなパンを並べるのがポリシーだ ②自宅をリフォームして、かわいいパン屋さんに ③バタークリームやカスタードも手作り。手間は惜しまない

ライ麦パン 130円
ライ麦パンは、ドイツ産ライ麦全粒粉と北海道産の小麦粉を使って、とことん風味よく

うちのイチオシ



Tel.0256-33-5507
住○三条市嘉坪川1-11-10
営○9:00~18:00※売り切れ次第閉店
休○水曜
休○あり※スペースが限られています



山の中の工房で、'95年から天然酵母と国産小麦、山の湧き水を使って「おいしくて安心できるパン」を作ってきた「ポッポのパン」。今回久しぶりに工房を訪ね、あらためて思った。なんていい場所でパンを作っているんだろう、と。

この日迎えてくれたのは店主夫妻の次男・流(りゅう)さん。実はこの秋、店主夫妻は新潟市の実家に戻り、家の一角で小さな店を開く予定。秋からは流さんが、この工房でパンを焼くという。

高校卒業後、台湾に留学。大学で経営管理を学び、自分はずっと台湾にいたいと思っていたと言う。「でも、留学先で外国人の友人たちに、自分が育った佐渡の話をするたび、あらためて佐渡っていいところだなと思うようになって」。留学から6年後、両親の「手伝ってほしい」という願いもあって帰国。今はパンを作ることが楽しくて仕方ないそう。「じわっとおいしいパンを作っていきたい」と言う流さん。この美しい自然の中で、彼がこれからどんなパンを作ってくれるのか、とても楽しみだ。

①食べ応えのある「ポッポのパン」 ②「まだまだこれから。どんどん研修にも行って勉強して、やりたいことはたくさんあるんです」



一面の緑に埋もれるような自宅兼パン工房「ポッポのパン」。ここは工房のみで販売はしていないのでご注意ください

Tel.0259-66-4124

住◎佐渡市猿八174-5

<http://www.rakuten.ne.jp/gold/popponopan/>

※佐渡島内ではAコープ、喜右衛門、児玉商店、ハーティーウッズ、セーブオン佐和田他で販売。お取り寄せはHPから



今一番人気は「ライ麦100%パン」(669円)。ドイツ産ライ麦粉だけを使い、水分量を多くして作ったもの。「酸味もなくおいしい」と評判



こちらも人気の「天然酵母のくるみレーズン」(514円)。ずっしりとした食べ応えがくせになる

自然の中のパン工房。 この秋からは二代目に

《佐渡市猿八》
ポッポのパン

10/22



④「ローストビーフサンド」(600円)。酸味のある田舎パンにはあっさりしたローストビーフが合うんだよ、とマークスさん。オニオンや自家製野菜、手作りヴィネグレットソースを合わせて ⑤岩手県紫波町産の低農薬で育てている小麦と、「子どもや友達みたいに大事に育てる」という天然酵母で作るパンの数々



Tel.090-3064-2880

住◎佐渡市羽茂本郷634-2

営◎火曜、金曜、土曜

※羽茂の店は営業日の午前

11時30分ごろまで。その後

島内を移動販売

[https://www.facebook.com/islandbakery?ref=stream](https://www.facebook.com/islandbakery?ref=stream&hc_location=stream)

m&hc_location=stream

佐渡に行ったら 必ず食べたい天然酵母パン

《佐渡市羽茂》
T&M
Bread Delivery
Sado Island

09/22

「BLT」(ホール1,100円 ハーフ550円)。お願いして1本で作ってもらい、ワイン持って海で食べたい



①羽茂で工房としてキッチンに借りている建物の玄関に作った小さな店。週3日の営業日の仕組みのみ営業。大体午前11:30ごろまで ②「20年前に同じパンは「硬くて食えん」と言われたのに、今はこればかりの80代のおばあちゃんも」智子さん。佐渡のお年寄りに人気という硬いドイツ風パン。大きい! ③「あっさりしたベーグルには濃厚なものを挟もうとか、サンドはそのパンに合わせて考えるんだよ」とマークスさん

おいしい パンに 逢える島。



頃、すでに佐渡ではマークスさん夫妻が自家製天然酵母でパンを作り、「ポッポのパン」が全粒粉と山の湧き水でパンを焼いていた。そう考えれば、佐渡の人たちのパンレベルが高いのは当然の話。最近の佐渡のおばあちゃんたちは、軟らかいパンよりもがっしり硬めのドイツ系のパンを好むという話も、パン文化の高さを感じられて、ちょっとうらやましい。さて、佐渡に気になるところは4軒をぐるり。店舗があるパン屋とは違うものの、パン好きなら一度は食べてほしいところばかり。もちろん4軒とも、「お願いして送ってもらう」ことも可能です。

佐渡に住んでいる人がうらやましい。そう思うほど、佐渡には魅力的なパン屋が多い。自家製天然酵母でパンを作る工房や、佐渡に昔からあるレトロな製パン所。いつも思うが、佐渡の店はどこも個性的で、しかも「正しくおいしい」印象がある。

今から20年ほど前、新潟市内にまだ自家製天然酵母のパンの店などほとんどなかった