



～田園地帯で子育て世代がこだわりのパンを販売～ 「まるこパン工房コパン」(軽米町)

令和元年5月にオープンした、軽米町円子の「まるこパン工房コパン」を紹介します。

東北自動車道九戸ICを降りて、軽米九戸線(県道22号)を5分ほど進んだT字路を、軽米町円子方面へ左折。3分ほど進んだ信号のある十字路を右折するとすぐ、レトロでかわいいパン工場の看板が目に入ります。看板のとおり進むと、旧円子小学校の体育館と隣接する円子地区交流センターにある「まるこパン工房」に到着します。



なぜここにパン屋が？

町が「パン屋さんがほしい」という住民の要望を受けて、円子地区交流センターの一角に工房を整備して、住民説明会を開催。興味を持った保育園や小学校のママたちがメンバーに決まりました。

パン作り初心者のメンバーは、オープンまでの半年間、専門家の指導を受け、基本技術を身に付けました。

思わずリズムを付けて口ずさんでしまう「まるこパン工房コパン」のコパンは、フランス語で「仲間」を意味します。レトロでかわいいロゴやクラフトを作っているのは、絵が得意なママ友とのこと。地域の仲間が、得意分野を生かして店づくりに関わっていることを感じます。

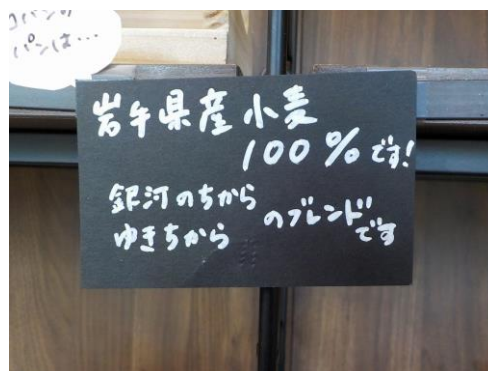


パンの種類

お客さんが2人入るといっぱいになる店内に、「食ぱん」や「はちみつ食ぱん」、「発酵バタークロワッサン」、「メロンぱん」、「カレーぱん」など30種類ものパンが並んでいます。この日はクロワッサンだけでもプレーン、はちみつ、チョコ、あんこ、抹茶の5種類ありました。



一番人気は「食ぱん」。きめが細かく、しっとりふわふわな食感、時間が経っても固くなりづらいのが特徴です。



こだわり

パンには「銀河のちから」と「ゆきちから」、シフォンケーキやクッキーには「ゆきはるか」と、全て岩手県産の小麦粉を使用しています。また、小森養蜂園のはちみつをはじめ、ブルーベリーやりんご、旬の野菜等は、軽米町産のものを使用しています。

また、パン生地はイーストの使用量を抑えて長時間発酵させるため、小麦の自然な風味を味わうことができるのが特徴です。

これから

メンバー全員が「お店は長く続けたい」という気持ち。子どもの行事や病気の時などは調整しながら、6人のメンバーが1日3～4人体制で出勤しています。

成形担当、焼き担当など分担して作っていますが、みんなが同じように作れるようスキルを向上させたいとのこと。また、出勤の日は忙しく休む暇がないことも課題です。

大村代表から

「おいしかった」とまた来てくれることが一番の喜びです。
みなさんのお越しをお待ちしています。



店舗情報

住所 〒028-6413

岩手県九戸郡軽米町円子5-20

電話 080-2336-8216

営業日 火、水、木、金曜日

※火曜日は食ぱんのみ販売

営業時間 お昼頃から15時30分頃まで

※営業情報はfacebook、twitter、Instagramでご確認ください

駐車場 10台

主な商品 食ぱん、はちみつ食ぱん、発酵バターのクロワッサン、ちくわパン（めんたいマヨ、ツナマヨ）、カレーぱん、ピザぱん、あんぱん、クリームぱん、メロンぱん、シフォンケーキ、クッキーなど