



卵とバターを使わない

雑穀を活かしたこだわりのパンを作ってます！

～おおのパン工房(洋野町)～



★Pick Up!

「丸パン」と「食パン」

洋野町産の雑穀と県産小麦を使用。ふわふわもちりとした生地のでパンで大人気の商品です！

※冷めた時はレンジであたためるとふわふわもちりが蘇ります。



「この場所が人が集まる場所になるようにしていきたいです」と秋山店長。



■ コ短焼  
ラ角肉  
ボ牛サ  
商ぎン  
品ゆド  
〜っとバーガー（右）  
（左）

国道395号線沿いの「道の駅おおの」から車で約10分の所にある「おおのパン工房」を紹介します。

**オーブン当初からのこだわり素材を現在も使用**

おおのパン工房では、この地域で採れた雑穀を入れ、卵とバターを使用しない「雑穀パン」をオーブン当初から作っており、現在も人気商品としてお客様から愛されています。

パンの製造作業は店長とベテランスタッフの2名で行っており、手際よく次々とパンを作っていきます。雑穀の優しい香りがある自慢の「食パン」は、直接工房に買いに来るお客様がいるほど大人気！

「大きく切って食べるのがおいしいのよ」と、オリジナルのカット方法で美

味しい食べ方を教えてくださる常連さんもいらっしゃいます。店頭に並ぶ食パンは既に既定のサイズにスライスされていますので、皆さんも直接お店に伺って大きくカットした食パンを試してみたいかがでしょうか？

**昨年末から店舗での販売を再開！**

スタッフ不足のため、店頭での販売を数年休止していましたが、今年の12月に新たなスタッフを迎え、店舗販売を再開しました。

これをきっかけに、お客様が足を運んでくださるようになり、地域の憩いの場として少しずつ利用されるようになりました。

また、店舗を訪れた地域の飲食店から「コラボ商品を作らないか」「自社商

品のパンズにおおのパン工場のパンを使用した」などと声を掛けられるようになりました。

現在は久慈市の焼き肉店とコラボし『短角牛ぎゅくつとバーガー』を第2金曜日に10個限定で店舗にて、第4金曜日には久慈市山根にあるカフェにて販売しています。そのほかに、短角牛の焼き肉を挟んだ『焼肉サンド』をイベント限定で販売しています。詳細はインスタグラムをぜひチェックしてください。

### 人が集まるパン工房に

おおのパン工房は平成15年度末で閉校となった旧洋野町立水沢小学校の一部を利用し、平成17年にオープンしました。ここでは、パンを購入する以外にも、パン作り体験もでき、

3人から申し込むことが可能です。パンの焼き上がりを待っている間には、近隣の「おおのダム」で散策を楽しんだり、「道の駅おおの」で季節ならではの産直野菜のお買い物を楽しむこともできます。

また、ハンドメイドが得意なスタッフが、店舗内で雑貨販売などを行い新たな魅力を創出しています。

「この場所を人が集まる場所にしたい」と話す店長の秋山さん。今後はパン工房でのイベントや近隣施設と連携した取組を行いたいと意欲的です。

人も商品も魅力がいっぱいの「おおのパン工房」にぜひ皆さん足を運んでみてください♪

（文：久慈農業改良普及センター）



## 「おおのパン工房」



組合員数	9名
住所	岩手県九戸郡洋野町水沢第6地割 32-2
電話	0194-77-5101
営業時間	11:00~16:00 (4~10月) 11:00~15:00 (11月~3月)
定休日	水、土、日
主な商品	丸パン、食パン、菓子パン、惣菜パン
Instagram	<a href="https://instagram.com/ohno.pan.koubo?igshid=YmMyMTA2M2Y=">https://instagram.com/ohno.pan.koubo?igshid=YmMyMTA2M2Y=</a>