

すべてはお客様の おいしいのために 牛乳だけで仕込んだ食パンが人気

フランス文化・アンティークを
こよなく愛する大塚店長。大崎広
小路出身の店長が、久が原を本店
の地として選んだのも、フランス・
パリ郊外にある温かい雰囲気のパ
ン屋さん・カフェを思い浮かべる
場所だったから・・・。

昨秋、新装開店したお店、モン
レーブ(大田区東嶺町、大塚時昭社
長、03・5748・0118)は、
東急池上線、久が原駅から徒歩、五
叉路のところにある。焼きたての
香ばしいパンの香りと木の温もり

が溢れるお店は、店長自らフラン
スに outgoing 買い付けてきたとい
う、フランス製の味わい深い雑貨
や小物で彩られている。
店長は言う。「良い意味で、久



お洒落な外観のお店

モンレーブ

が原はお年寄りの多い街。そのせ
いか、久が原の街は時間がやさし
く、ゆっくりと流れていく。フラン
スパンは硬く、食べにくいという
先入観からか、お年寄りには敬遠
されがちだが、久が原には、お年寄
りがフランスパンを買いに来る文
化があるという。90歳近くの紳士
が、「しばらく、遠出をしていたか
らモンレーブのフランスパンが恋
しくて！」と買いに来てくれ、とて
も励みになると、店長は嬉しそう
に話す。こだわりであり、開店から

絶やすことなく培養してき
た酵母を使ったフランススパ
ンをつくる手にも力が入る。
一番人気は、水を使わずに
牛乳だけで仕込んだ食パン
「バンドミー」。キメが細や
かで、ふんわりしっとりミミ
までとびつきりおいしい。他
にも、力を入れているフラン
スパン各種が充実しており、
お惣菜系・スイーツ系・焼き
菓子などのおいしいパン達
が、所狭しとお客様を迎えて
くれる。

お店の名前「モンレーブ」
の意味は、「私の夢」。店長の
夢は、製造・販売のみではな



「すべてはお客様の“おいしい”のために」をモットーとしている大塚店長と奥様

く、ワインも飲めるカフェや、パン
と中に挟む具材を自由に選んで食
べられるサンドウィッチショップ
をオープンさせること。
最後に、このお店のモットーは、
ショップカードにも印刷されてい
る「すべてはお客様の“おいし
い”のために」である。「パンの味
は勿論のこと、製造・販売・お店の
雰囲気など行っていることすべて
が、お客様の笑顔のため、このお店
に来て良かったと感じていただく
ためである」と大塚店長は話す。



一番人気の「バンドミー」