

●ラ・ブランジェ・ナイーフ 中目黒の人気パン屋が世田谷で復活！ 安心とおいしさへのこだわり



ラ・ブランジェ・ナイーフは、1996年に東京・中目黒でスタートしたパン屋だ。多くのファンに愛される人気店だったが、2007年に惜しまれながらも閉店した。しかし、8年の充電期間を経て、2015年に世田谷区若林の地で再スタートを切った。

店名の「ナイーフ」は「素朴な、飾り気のない」という意味のフランス語に由来。「素材本来の味を大切にしたいパンを提供したい」という想いを込めて名付けたものだ。夫婦二人三脚でお店を営んでおり、この道一筋のブーランジェ（パン職人）である正幸氏がパン作りに専念し、代表の史栄氏が販売を担当している。

正幸氏は、8年の充電期間中も、四つ星ホテルのベーカリー立ち上げや海外有名店のブーランジェとして腕を振るってきた。培った熟練の技に満足することなく、素材にこだわり抜くパン作りを日々探求している。同店では、国産

小麦をメインに使い、低イースト・3種の自家製天然酵母で発酵させたパンを毎日お店で一つひとつ手作りしている。バケットやカンパーニュ等のハード系、ライ麦を使ったドイツパン、毎日食べても飽きることのない食パンなど、食卓を賑わす食事パンがメインだ。さらに、TV番組で紹介され年間1万本も販売された「ミルクフランス」をはじめ、菓子パンや惣菜パンなど、店内には豊富な種類のパンが並んでいる。

ご夫婦は「中目黒の頃より、パンの味は格段においしくなった」と自信を持って語る。同店は、小さなお子様からご年配の方までが安心してパンの「本物の味」を堪能できる名店だ。

店舗情報

- 📍 ラ・ブランジェ・ナイーフ
- 📍 東京都世田谷区若林
- 👤 谷上史栄代表
谷上正幸ブーランジェ
- ☎ 03-6320-9870
- 🌐 <https://panya-naif.com/>

