

お客様のために心をこめて 年間1万個売れる パンをつくる街のパン屋

サントノーレ

うめナビ

vol.3-9

朝、すずかけ台駅前に焼ききたてパンのいい香りを漂わせているのは、地元で20年以上に亘り愛されている街のパン屋さん「サントノーレ」(町田市南つくし野、舟津幸男会長、042・799・2870)である。「お客様のために心をこめて」をモットーに、日々パンづくりに取組んでいる。舟津会長は元銀行員でありながら、退職後にパン学校に通い、パンづくりを学んだというチャレンジジャーである。

この街のパン屋さん、何と年間1万個も売り上げるヒット商品を生み出した。それが「花粉パン」である。14年前に日本で初めてシソの葉のエキスを配合した花粉症対策のパンを開発。口コミでその効果が広まり、今では、花粉シーズン前になると、全国から注文が殺到するという。シソの葉は、花粉症の原因である白血球の過剰反応を抑え、体質改善にも役立つという新聞記事をきっかけに、舟津会長が、これをパンにできないかと発

想して商品開発が始まった。開発過程では、様々な障壁があったが、一つ一つクリアにして誕生したのがこの「花粉パン」である。

そして、約1年前、糖質を80%カットしたパンである「スマートさん」を開発。小麦ふすまとオレンジの内皮を使用することにより、低糖質、高食物繊維でありながら、もちもち、ふわふわした食感を楽しめるパンをつくることに成功した。何度も試行錯誤を重ねてつくりあげ、今では、ポッコリお腹に悩む方々から絶大な支持を得ている。



画期的な健康志向パン「スマートさん」

「おいしい、ヘルシー、楽しいパンをつくる」という信念のもとに、「今後も、季節感や話題性を大事にし、日々お客様を飽きさせないようなパンを開発したい」と語る舟津会長。この「お客様のために」という心と、チャレンジ精神が長年地元で愛され続けている秘訣なのかもしれない。



「お客様を飽きさせないようなパンを開発したい」と舟津会長