

5色あんぱんが大人気！ 手作業で丹精込めてつくる こだわりのパン

世田谷製パン

うめナヒ vol.5-5



東急田園都市線の三軒茶屋駅から徒歩約7分の場所にあるのが、創業昭和2年、85年間営業している老舗のパン屋である、世田谷製パン(世田谷区太子堂、宮川正太郎社長、03・3421・0179)である。

スーパー等への卸売りがメインだが、近所の人たちにも親しまれ、主に高齢の方に大人気だ。一番の売れ筋商品は製造や材

料にこだわりを見せている「5色あんぱん」。5個1セットで220円。1個当たり44円とかなりお得で、1日で約8000個売れている人気商品だ。パンの中身は、「小倉あん、抹茶あん、くりあん、うぐいすあん、白あん」の5種類で、様々な味を楽しむことができる。同社では、創業以来、あんぱんを販売しており、日々改良を重ね、現在の5色あんぱんが誕生した。北海道から取り寄せた厳選された小



大人気の「5色あんぱん」

豆を使い、長年取引のある信頼のおける山梨の工場であんこを仕入れるというこだわりも見せる。また、あんぱんの他にも、惣菜パンはポリウム満点で若者の間で評判、添加物を一切使わないパンが幅広い層からの支持を集めている。それぞれの年代にあったパンを製造し、好評を得ているのも親しまれる要因の一つである。

パンの製造も機械化されているところが多いが、同社では、あんやクリームを入れる作業は手で行っている。「機械で入れたのと手では温かみが違う。機械では出せない味と温もりがある」と、宮川社長、村上正樹専務ともに口をそろえて言う。パンの製造は練り、焼き、水の量と少しでも工程がずれると製品として売り出せない。その日の気温にも左右され、日々細かな調節をして苦心しておいしいパンが製造されている。