

大岡山駅近、スカイブルーのお店 ドイツパン以外にも社長の愛情たっぷり 毎日食べたいイチオシ！パン屋さん

ヒンメル



「ヒンメル」の店名通り、ブルーが印象的な店頭で。金長社長

ヒンメルガイスターが運営するヒンメル（大田区北千束、金長暢之社長、03・6431・0970、<http://www.himmelbrot.com>）は、2010年に創業し、主にドイツパンの製造、販売を行っている。

ドイツパンづくりを体感してみたいという想いで3年間勤務したパン屋を辞めた金長社長は、本場ドイツで2年間パン職人として修行。当時の出会いや経験すべてが現在のお店づくりにつながっているとという。ドイツに渡り最初に住んだ通りの名前にこの『ヒンメル』という文字が入っており、迷わず店名に決めた。ヒンメルとはドイツ語で「空、天国」という意味だが、ドイツに渡った際の初心を忘れないという気持ちも込めているそうだ。

同店では、ドイツパンだけでなく、社長自身日本での修行期間も長く、ライ麦を含んだパンや菓子

パン、惣菜パンも好きなのでさまざまな種類のパンを取扱っている。しかし、どんなパンづくりも、基本は「いかにしておいしい生地をつくり上げるか」にかかっている。生地は十数種類を取扱い、ドイツ産・フランス産・北海道産ほか小麦やライ麦の産地・配合、発酵バター、自然酵母などすべてにこだわって愛情と手間暇をかけつくり上げる。それぞれ素材の個性・香り・食感を味わいながら、毎日安心して食べてもらえるパンをつくっている。

一昨年末には東急線駅構内に目黒店と自由が丘店をオープンさせた。目黒店と自由が丘店は朝7時、大岡山本店は朝7時半からの開店と、忙しいサラリーマンやOLにも嬉しい。これからも、一人でも多くのお客様に社長の想いを乗せた愛情たっぷりパンを提供していく。



こだわりの生地、さまざまな具材の食感…
パンのおいしさを存分に楽しんで！