

「幸せに生きる」をお手伝い 自分の手で作り上げたパンで 皆を幸せにできる喜び

Bon Vivant



焼きたてパンの並ぶ店内

類ものパンが並ぶ。中でも一番人気なのは「生クリームあんぱん」。厳選された素材を使ったあんぱんと生クリームと一緒に包んだ小ぶりなあんぱんで、パンと生クリームとあんぱんが三位一体となった絶妙な甘さが人気となっている。

いまや地域の人気店主となった児玉シェフには、忘れられない一言がある。それは開業1年目の正月休み明けの営業日。お客様が来てくださるか心配していたところ、寒い中開店前から行列をつくっていたお客様から「待ってました」という声がかかったことだ。この一言により「お客様に喜んでもらうためにパンを焼く」という自分の進む道を再認識したという。

そして今は、おいしいパンを通じて地域の人々に憩いの場を提供できるようなお店づくりをめざし、日々パンを焼き続けている。

Bon Vivant（ボンヴィボン）青葉台店（横浜市青葉区青葉台、児玉圭介シェフ、045・9833・5554、<http://www.bon-vivant-pan.com/>）は、東急田園都市線青葉台駅より徒歩12分の住宅地にある手作りパン屋である。児玉シェフは祖父・父そして親族皆パン屋というパン屋一家に生まれ、幼少の頃よりパンに囲まれて店の手伝いをするうち、パン作りの魅力に嵌っていく。その後、自らのパンを探しながら出会った大阪の「青い麦」というパン屋で修業を積んだ後、勝負を賭けてパン屋の激戦区である横浜市青葉区に店を構えた。フランス語で「幸せに生きる」という意味の店名は、父親の名前「幸生」にも由来しているという。

焼きたてパンの香り漂う店内には、定番から季節限定の商品まで約80種



児玉シェフ自信の「生クリームあんぱん」