## 周



営んでいた丘陵が宅地造成にかか 月で25周年を迎える。代々農業を -成4年にオー -プン、今年の5

丘陵にある2階建てのパン屋であ

いる。

られている。 め を開店、店名には自然の風味を求 り、当時麦畑だった土地にパ ていきたいという気持ちもこめ 「当初は宅地の中な 屋

で、人通りも車の通りも少な

好きなお店大賞」第1回に、 しずつお客様が増え、25年続 た」と草薙社長は語る。 ら表彰を行っている「町田 安な営業だったが、 店は、商工会議所が平成17 口コミで 該当 年 É 0

3

店舗の中から、大賞8店舗

『パン屋をやっ

つ

中の1店舗に選ばれている。

などのクリ に、天然酵母・サワー でパン生地を熟成、また、 商品は長時間冷蔵発酵を基本 ぼすべて手作りし ユ、マー ム類、カレー -種などのパ -ブルコロネ し、毎日食 カス グ類 3



る。

を心がけて 全なパン作

W n な

V

安心・安

ても飽きの

商品は、

フ

一番の

フランスパ

に練乳ク

新設のテラス席

ムをはさ

んだミルキ

フラ には食事やおや お客様に支えられ、 にはフランスパンを予約販 ス(税込 つのパン、 保育園·幼稚園 0円)。地元の

客様に少しでもお伝えできるよ ア ただ いう。 、25周年記念セー 成27年 いている。永年の プン 9月に店内をリニ 、テラス席も好評 ルを企画中 感謝をお

いただ 来ていた』という言葉を最近よ お客様が、 緒に見えて『昔、母とよくお店に 「子どもの頃親子で来店され 一助になれているのかな』 今また自身のお子 います。 『食卓を囲む



からも地道に とともに、これ た』と感謝する てきて良か

作りを頑

いこう

います」と

みを語った。 長は意気 込