

本町田で44年、愛されてきた町のパン屋さん 小麦本来の旨味が活きたフランスパンや やきそばパンなど昔ながらの味わいを

サカモトベーカリー

昭和48年8月、本町田の藤の台団地の小さな商店街にオープンしたサカモトベーカリー(町田市本町田、坂本勝店主、042・726・3393)は、今年で44周年を迎える。家族経営の小さなパン屋ながら、大型スーパーもコンビニもなかった当時は、つくってもつくってもすぐに完売してしまうほどだった。時代に伴い店売りも徐々に落ち着き、学食でのパン販売や幼稚園・保育園などのおやつ、昼食などの注文なども受けるようになり、次第に軌道に乗り始めた。

2代目の現店主は、都心で10年パンづくりの腕を磨き、16年前に夫婦で店を手伝うようになった。商品の種類も少しずつ増え、客層も変化していく中、「自分の得意なフランスパンを地域の方に食べてもらいたい」と、フランスパン用のオーブンを購入し、店をリフォームした。

長時間熟成にこだわ小麦本来の旨味を味わえる自信作、バター228円(税別)、ミニフランス93円(税別)、BLTフランス270円(税別)は、園児や小学生だけでなく若いお母様方にも人気だ。他にも、40年以上



店主得意のフランスパン



一番人気のやきそばパン(右)、BLT(ベーコンレタスタマト) フランスなど、調理パンが好評

にはデコレーションケーキの予約販売も承ります。最高級の材料で他のケーキ屋さんにも負けない味です。予約数も毎年増加していきます。ぜひ一度お召し上がりください」と勧めてくれた。「これからも、一つひとつ丁寧に、永年の味を守りながら新しいものにも挑戦して、お子様からお年寄りまで喜んでいただける安心安全の手づくりパンをお届けします」と店主は語る。

変わらない味をご提供している調理パンは12種類以上。小ぶりで低価格なので、大量購入されるお客様も多い。中でも一番人気は、2度蒸し製法にこだわった濃厚ソースで炒める昔ながらのやきそばパン110円(税別)。自家製マヨネーズでつくるたまごパン125円(税別)も、食べ飽きないやさしい味わいである。

また、元ケーキ職人という店主の奥様は「クリスマスやお誕生日