

創業135年 佃煮・和惣菜の老舗

「題名のないパン屋」をスタート 和とパンを極めた絶品食パン

佃浅商店



佃浅商店が新たに始めた「題名のないパン屋」

佃浅商店（大田区大森東、杉原健司社長、03・3761・3033、<https://www.isukusa.com>）は、創業135年を迎えた佃煮・和惣菜屋である。有名デパート地下各店舗にも出店している老舗だが、新たな取組みとして、今年4月本社敷地内に食パン専門店「題名のないパン屋」を開業した。

現代日本のパン食流行や米離れの加速を実感していた社長は、和惣菜の可能性を他のフィールドに向けた。母親が「卵の花」の惣菜を食パンにのせて食べていたことをきっかけに、和惣菜に合うパンを創るアイデアが閃いたという。社長はこれまで大切にしてきた人脈を辿り、パン製造へ試行錯誤を重ねた。

完成した商品は、「無題の熟成（プレーン）」（2斤800円（税別））、
「無の極みぶどう」（レーズン・味噌）（2斤980円（税別））、
「無の極み味噌」（2斤840円（税別））。中でも「無の極み味噌」は、自社惣菜にも使っている江戸甘味噌を使用してやさしく深みのある甘さを活かし、口どけのよさ、耳まで極限の柔らかさとみずみずし

さを実現した。業歴135年の技術が光る「和」と「パン」の融合は、自社の和惣菜に合うどこにもないパンを生み出した。オープン以降客足が途絶えることなく、連日完売となる盛況ぶり。自社の和惣菜を活かす新たな起爆剤となった。
店名は「美味しいに言葉やストーリーはいらない。ただ素直に感じる美味しさを届ければそこからストーリーが始まる」という想いから名付けた。「美味しいものは食べればわかる、とにかく食べに来てほしい。佃浅商店の和惣菜と一緒に新感覚の味を体験していただきたい」と社長は語る。



「無題の熟成」



「無の極みぶどう」