



パンの生地が美味しい！ 人気急上昇の **「Tsuchi-Pain」**



# Tsuchi-Pain 代表 土田 剛 様

つちぼん

平成27年11月創業  
 業種／パン製造小売業  
 所在地／福島市鳥谷野ニッ石12-2 D's Deco 1F  
 TEL024-563-5780

## 事業を始めるきっかけ

## 自分が一から作ったパンを食べてもらいたい！

剛さんは、東京、福島でのパン店勤務22年の経験を有する。「大人数で分業して作る、それは効率がいい。でも、生地作りから焼き上げるまで、自分が一から作ったパンをお客様に食べてもらいたい、パンの生地の美味しさを味わってもらいたい、その思いが次第に強くなりました」と剛さん。そんな時に知人の大家さんからテナントで店をやってみないかと話を持ちかけられた。「こういう話があるということは、今がその時なのかもしれない」剛さんは独立を決めた。

## 商品のセールスポイント

## 食パンで本当の生地の美味しさを味わってほしい！

店の周りはお洒落にガーデニングされ、外観はカントリー風だ。店には入れ替わり立ち替わりお客様が入っていく。扉を開くと、100種類以上のパン、サンドイッチ、焼き菓子が目の前に広がる。パンの甘く香ばしい匂いが漂い、可愛い小物・雑貨で装飾された店内。幸せを感じさせる空間だ。パンの品揃えは、食パン、フランスパン等のハード系パン、メロンパン等の菓子パン、惣菜パンなど豊富だが、剛さんが特にお勧めなのが生地の味が出せる食パンやフランスパンだ。「生地作りを失敗すると、その後の修正が効かない、見た目は同じでも微妙な心使いで味は違って来る。何回も生地を触り、指先から伝わってくる感覚で最後は判断します」と剛さん。その丹精込めた食パンは、焼くとほんのりとバターが香りがして、噛むともちもちとした食感とともに生地の旨味が口の中に広がってくる。その味わいに惚れ込むお客様が増えている。



■カントリー風でお洒落な雰囲気の店舗

## 事業を始めて嬉しかったこと

## 「このパンが一番美味しい」と、お客様の声

「この食パンを食べたら、もうこのしか食べられない」「東京でもよくパンを食べている、外国のパンも食べているが、この“ブリオッシュ”（バターがふんだんに入った生地のフランスパン）が一番美味しい」「友達から“あの店のパンが美味しい”と聞いたので、探して来ました」等の声が寄せられている。またリピーターの方も増えており、中には3日に1度来てくれる方もいる。「このような声を頂き嬉しいが、まだまだ満足はしていない。技術的にはさらに向上させなくてははいけない」と剛さんは気を緩めない。

■生地が美味しい、人気の食パン



## 今後について

## 遠方のお客様のために店を増やしたい

店舗は福島の南部地区にあるが、つちぼんのファンが増えるにつれ、地区周辺だけではなく遠くから来る方も増えている。「遠くからお客様が来て頂きありがたいが、大変なのではないか。小さくてもいいので、北部や東部に販売店を設備できたらお客様も便利だと思う。設備する際には保証協会にも相談に乗ってほしい」と剛さん。『Tsuchi-Pain』の世界がさらに広がりそうだ。

■店内を彩る沢山のパン

