

# 食べる人の笑顔を思い浮かべながら 飽きのこない優しい味わいの手づくりパンを提供



奥様を交えて記念の一枚



## パン工房 510

埼玉県行田市藤原町 2-15-5 サンシティフジ 1階  
URL: <http://pankoubou510.com>

### オーナー 後藤 英昭



行田の住宅街の中に今年2月3日にオープンした『パン工房510』。オレンジ色のドアと可愛らしいリスのイラストが印象的な同店では、小麦本来の味や香りを大切にしたり焼菓子や約50種類販売しており、店内は焼きたてのパンの香りに包まれている。本日は村野武範氏が同店を訪問し、夫婦で店を営んでいる後藤オーナーにインタビューを行った。

「まずは後藤オーナーの歩みからお聞かせ下さい。」

子どものころから漠然と「商売をやりたい」と思っており、高校生になってからはケーキ職人を目指すようになりました。当時はケーキといえばバタークリームでしたが、初めて食べた生クリームのケーキの美味しさに感動し、自分で作れば毎日ケーキが食べられるという単純な発想でした。そして学業修了後はベーカーリーでケーキ部門を担当。そちらでひと通りの経験を積んだ後に調理にも興味を湧き、フランス料理店で数年間働き、知り合いと一緒にとんかつ屋を開業したこともありました。その後、製パン会社に就職して約24年間の勤務を経て、今年当店をオープンしました。

「ご自身でパン屋さんを始めようと思っただきつけというのでは？」

長年勤める中でも一度商売をやることは諦めかけていましたが、妻が「パン屋を始めたい」と言ったことがきっかけになりました。私たちはもともと中学の同級生で、同窓会で再会したことを機に結婚しました。結婚後、私の勤め先が運営している店舗で人手が足りなくなり、急遽パートとして来てもらうようになったんです。妻にとっては未経験の仕事でしたが、試行錯誤しながらパンを焼くことがとても面白かったです。パン屋を営むにも体力が必要なので、定年を待たずにやってみようと思ったのが今から2年前でした。

「奥様が背中を押して下さり、再び独立に踏み切ることができたんですね。」

この辺りは閑静な住宅地で人通りも多いわけではないため、最初は不安もありました。しかし、儲けに走るつもりもなかった

ので、自分たちが楽しめれば良いかなという心持ちでスタートしました。ありがたいことに、1月のプレオープン時には午前中に完売してしまっただけで、予想以上のお客さまに来ていただきました。毎朝4時には起きてパンを焼き、7時に開店していますが、開店後の約1時間が最もお客様が多く、今は忙しくて供給が追いつかない状態です。お客様が食べたい時に食べたいものをご用意しておけるよう、少しずつ体制を整えていければと思っています。

「皆さん、焼きたてを楽しみにして来て下さるんですね。おすすめの塩パンやビーフカレーパン、黄金メロンパン、自家炊きクリームパンなど、どれも美味しそうです。当店は、素材の風味を活かしたパンづくりにこだわっています。地元の養鶏農家さんの高級卵など厳選した食材を使用し、パンの具材も自家製のもの。日常使いしたくなるような、飽きのこない味わいを追求しています。気軽に立ち寄って「おすすめは？」と声を掛けられるような身近な存在として、大人から子どもまで多くのお客さまに愛される店を目指していきたいです。」

### GUEST COMMENT

「同窓会で再会し、お互いに飲食業界で働いていたことから意気投合したというオーナーと奥様。」



「笑顔が絶えず、仲の良さや温かい居心地の良さが伝わってきました。そんな良いお店を作っているのしょうね」  
村野 武範 (俳優)