



利根町パン物語 第一話

店主の酒井克巳さん(右)と奥さまの由佳さん(左)お二人のやわらかな人柄が、そのまま店の雰囲気にもあらわれています。

小さな可愛いパン屋さん

利根町では、古くから地元の方々可愛に愛されている老舗や名店がたくさんありますが、最近では、町外からも多くの方が足を運ぶ人気のカフェやベーカリーなどが、次々とオープンし、元気に営業しているのをご存知でしょうか。

利根町にゆかりのある人物や出来事、企業やお店などを紹介している「シリーズ まち・ひと・しごと」では、そんな利根町で頑張っているお店もどんどんど紹介していきたいと思っています。

そして今からは「利根町パン物語」と題して、今注目の利根町のパン屋さんを不定期で一店ずつご紹介していきます。

第一話となる今回は、2015年2月、布川にオープンしたパン屋「オノ・パン」さんをご紹介します。

売り場面積がわずか3坪ほどの小さな店内には、焼きたてのパンの香ばしい香りと、店主の酒井さんご夫妻の優しい笑顔があふれていました。



可愛い店内では、焼きたてのパンたちが、小さいショーケースの中で出迎えてくれる

素材にこだわり、小麦は北海道産の小麦だけを使用しています

克巳さんに、パン作りのこだわりを尋ねると、「素材は安全なもの」との思いから、現在、一部のパンにはオーガニックレーズン酵母種を使用し、小麦は北海道産のもの、砂糖もきび砂糖を使うなど素材にはこだわっています。とのことでした。

このこだわりのパンを求め、町外からも多くの方が訪れているようで、取材中に来店したお子さま連れの女性に話を伺うと、「子どもに美味しく安全なパンを食べさせたくて龍ヶ崎市から週2回ペースで来ています。」と話してくれました。また、すぐ近所に住むという男性も、「よく買いに来よ。このパンは美味しいよ」と目を細めて話してくれました。

そんな幅広い世代に愛されている、小さな可愛いパン屋さん「オノ・パン」さんぜひ一度覗いてみてください。



1. オノパン不動の1番人気、バターが薫るパリパリ食感のクロワッサン (180円)
2. 2番人気は、定番の角食パン。みみはやわらかくトーストするとサクッ、中はもっちり食感 (1斤 280円)
3. 3番人気のシナモンロールは、シナモンペーストとレーズンをふんわり生地巻き、仕上げにアイシングがたっぷり塗られています (250円)



ご近所でよく買いに来るといふ男性は「このパンは美味しいよ。チーズとくるみのパンが好き」と話してくれました



お店の前に立っているお洒落なアンティーク風の時計が目印

地元の利根町でパン屋を開きたかった

店主の酒井克巳さんと由佳さんご夫妻は、同じ都内のパン屋で修行していた時に出会いました。

オノ・パンをこの場所にオープンしたのは、由佳さんの実家がある利根町布川で、たまたま売りに出た元和菓子屋の空き店舗をみつけ、調理場が居抜きで使えたことや、店の大きさなどが理想的だったことが決め手となったそうです。

地元の利根町でお店を出すことは、由佳さんの夢でもありました。

現在は、由佳さんが1月に2人目のお子さまを出産したばかりなので、克巳さんが、深夜2時から仕込みを始め、ほぼ一人でパン作りをしているとのこと、そのため作れるパンの種類に限りがあり、営業時間も今は午後2時までとなっていますが、開店と同時にお客さまが續々と訪れ、時にはすべてのパンが売り切れになることもあるそうです。



4. 看板下に飾られる四季の花は、花好きの由佳さんのお母様が届けてくれるそう
5. 焼きたてのパンは見てだけで幸せな気分になります
6. 今一番のおすすめだという「桜あんぱん」は季節限定

