



全国的なパンブームを背景に、広島県内でも多くのベーカリーショップが競合しています。そうした中でも製造・販売する種類を絞り、原料と焼き方にこだわるパンづくりを徹底するブーランジェリー・ドリアンの田村さんに話を聞きました。

**国産の有機小麦を使うパンで  
フアンを獲得。いい素材の  
食べ物を日常のものにしたい。**



喜久屋製菓有限公司  
ブーランジェリー・ドリアン  
代表  
**田村 陽至 さん**  
(たむら・ようじ)

広島市出身。大学時代は東京で環境学を学び就職。祖父の代から続く製菓会社を継ぐため帰郷。フランス伝統のパンづくりにこだわり現在へ至る。趣味はガイドまで務めた登山だが多忙で行けないのが悩み。

ブーランジェリー・ドリアン 広島市中区八丁堀12-9 082-224-6191  
<http://derien.jp>

**週3日営業  
早い者勝ちの  
人気シヨップ**

当店のパンは日本で作られる有機栽培の小麦を使います。産地は北海道と滋賀県の農家さんから仕入れるもので、栽培方法や品種もお互いが納得した信頼関係の結晶。この大切な素材を得て作るパンはフランスの伝統的な製法から生まれます。前日の残り生地から起こすルヴァン種を使い、粉と塩と水だけで素材をこね上げ、石窯と薪の火で焼きます。当店のパンは香りと日持ちの良さが特長。朝の4時から工場で仕込み焼き上がったパンを広島市内の店舗へ運び、毎週木・金・土曜日の12時から18時までブーランジェリー・ドリアン八丁堀店、金土曜日の8時から11時まで工場のある南区堀越で販売。WEB通販もあります。作る数も限られているため、売り切れるのが早く、ご好評をいただいています。

**毎日の食卓で  
愛される  
パンを**

もともと祖父の代から甘納豆を中心に麺類や食パンなど、幅広い食品を製造していたようです。菓子パンもありましたが、私の代で現在のパンを作り、販売するスタイルに落ち着きました。私は東京の大学へ進学、広島へ帰る予定もなく、北海道やモンゴルで過ごしていたこともあり。事情があり家へ戻ってからは、普通のパンでは成り立たないと思い、10年近く前から今の製法に試行錯誤を重ねていました。そのうちフランス人のワイン生産者の方と知り合い、有機栽培の小麦を使うよう助言されましたが、価格は通常の4倍。当時のレシピではとても商売にならない。その悔しさから店を休業しヨーロッパへ渡り、素材の美味しさに心を動かされ、帰国後は有機栽培の小麦を使うパンづくりを再スタートさせました。いい素材の食べ物を日常的に食べることにこだわり、製法と設備、スタッフ配置、経営を見直し、愛されるパンをお届けできるようにしました。

**お客様の笑顔  
想像しながら**

今のところパンは3種類、それに季節限定のパンを加えているぐらいです。カンパーニュは「田舎」を意味するパンで、小麦の旨みと酸味を効かせています。焼きたてよりも数日置くと美味しくなるので、ゆつくりと楽しむのがお勧めです。プロンは「白」を意味するパンで、石臼挽きのミネラル分を含む小麦粉を使用。消化しやすく、旨み成分が多いため、料理に合わせたり、チーズやワインとの相性の良さも特長です。プリオッシュは卵、発酵バター、豆乳も使うリッチな味わいのパンで、おやつや週末のブランチにピッタリです。こうした個性豊かなパンの製法と味を守り、お客様が笑顔になる「食」の提供に、仕事のやりがいを感じています。頭でかちにならず、いろいろな考え方を吸収しながら、これからも自分のやりたいことを続けていけたら嬉しいですね。



限られた数量のパンが営業日に並ぶ。売り切れることも多いのでお早めに。