

パン王国 神戸に新風

兵庫おでかけ情報

青空主義

プラス

神戸は明治の開港以来、パン食文化が根付き、消費量も全国一の規模を誇る。その本場で、新店舗勢が続々と新商品を提案している。キーワードは「女性の視点」。スイーツ、おかずなどの要素で新しいパン文化開拓に挑む。

そごう神戸店(神戸市中央区)は6月末、地階に新店舗「ル・ピアン ルミレーヌ」をオープンした。洋菓子店エーデルワイスが展開するブランドで、フランスの伝統を生かした堅めのバゲットなどが売ら

開店を控え、エーデルワイスとそごうの女性スタッフが商品案を議論。約30種を考案した。おしゃれなスイーツパンをはじめ、朝食、ランチ向けに野菜たっぷりのタルティ

ル・ピアン
ルミレーヌ
ランチに
ぴったり

女性の視点で商品開発



女性の視点に立った商品が店内に並ぶ「ル・ピアン ルミレーヌ」そごう神戸店

各地で料理教室を展開する「ベターホーム協会」は、11月から「手作りパンの会」を開講する。神戸教室(神戸市中央区磯上通8)でも来年の10月まで毎月1回、計12回開催。身近な食パンから調理パンまで、多彩なメニューを用意している。粉のこね方から生地

ベターホーム協会
手作りパン教室開催
11月から神戸

成形までを実践で学ぶ。神戸は第2火曜の午前特別な道具を使わず、初心者でも簡単に学べ、発酵の目安などのポイントを学習できる。第1回の11月は「メープルナッツのクラムプルー」を制作。受講料は半年で2万2900円(別途入金が必要)。同協会大阪事務局 ☎06・6376・2601



パン職人の船岡亜矢子さん(右)とパティシエ荒木智子さんの発想で新商品を開発する「ル・ピアン神戸北野」

(35)は、神戸は女性がパン消費をけん引しているとらむ。「神戸の女性は口も肥えている。また老舗も多い激戦区なので、新しい発想で勝負したい」

ル・ピアン
神戸北野
地元野菜
たっぷり

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド直営で、昨年オープンしたスイーツ&ベーカリー「ル・ピアン神戸北野」(同市中央区)は、季節の県産食材を生かした「地産地消」の商品を提案する。7~8月の夏野菜フェアでは、同市西区産トマトを使ったカンパニーなど、こだわりをみせた。いずれも女性のパン職人とパティシエが同じ工房で作業。やはり女性の視点を生かし、スイーツの味付け、技術を応用する。10月末まで開く秋の収穫祭フェアでは、「秋の芋あんぱん」を販売。鳴門金時のおんとサツマイモを包んだ一品で、パティシエの助

神戸のパン消費量 総務省の調査によると、2010~12年の神戸市内の一世帯(2人以上)あたりの平均の年間パン購入量は6万2934円。パン購入費は3万7482円。ともに全国の県庁所在地市、政令指定都市の中で1位だった。