

# 河岸の駅 さかい

NEW OPEN

River side Station



## さかい河岸ベーカリー SAKAI KASHI BAKERY

さかい河岸ベーカリーの  
主な Staff



**倉持明日香さん**  
坂東市出身在住。接客業一筋の販売担当。「お客様がとてもしい方ばかりなので、自然と笑顔の接客ができます。少しでも多くのお客様にまた来たい!とっていただけるお店になれば一番です!」



**小久保舞さん**  
福島県出身。都内のカフェやホテルなどでパティシエとして活躍。道の駅「さかいサンド」のフルーツサンドの開発にも携わる。「いろんなことに挑戦して、お客様の笑顔を生み出す仕事がしたい!」



**赤荻正樹さん**  
境町出身在住のパン職人。さかい河岸ベーカリー店長。2年前に惜しまれながらも閉店した天然酵母のパン「wapan」のオーナー。「ていねいに愛情込めた焼きたてのパンを提供します」

焼きたてのパンを食べてほしいから、  
少しずついいに作っています

境町に新しくできたパン屋さん「さかい河岸ベーカリー」。子ども達の給食のパンでも使用されている境産の小麦「ゆめかおり」といった地場産品を活かしたパンを提供します。パンを作るのは、パン職人歴13年間の赤荻正樹さん。「もともと一人で集中して

コツコツと行う作業が好きでした。何かやりたい!そんな思いが沸き上がり、28歳のときに、会社員を辞め料理の道に進もうと決意しました。調理師学校の特別授業でパンの授業があったのがきっかけでパン作りの魅力にハマりました」  
パン職人としての腕を磨

気がつく<sup>と</sup>全部食べちゃった!そんな  
後を引くようなパン作りがテーマです

くために、約13年間、様々な場所で修行しました。いったんはパンの道から離れていましたが、パン作りが好きな思いは変わりませんでした。そんな折、「河岸の駅さかい」の話があり、「またやってみよう!」と一念発起したと言います。

いう今の事態は改善できるように努めます。私を作るパンは、ぜいたくな食材を使ったり一流レストランの味付けでもありません。気がつく<sup>と</sup>全部食べちゃった!というような、後を引くようなパン作りをテーマにしています。小麦粉「ゆめかおり」もそうですが、生産者さんの思いを受けて、私もよりいっそうの敬意を持って真剣に取り組んでいきたいです」

「パンを焼く機械は私が以前使っていたものです。容量が小さく一度に焼ける量が少ないのですが、こまめに焼きたてを出して、お客様に何かしらひとつは焼きたてのパンを買って帰って欲しいと思っているからです。しかし、来たお客様が買って帰るパンがない」と

方も、少しずつ焼き上げるスタイルだから、並ぶのはいつも数種類...ですが、行くたびに新しい美味しいパンに出会える、そんなところも魅力です。

### 利用者の声



美味しいパン屋さんか近くにできると嬉しい  
●塚原えい子さん(本船町)  
美味しくうれしいです。wapanの時もファンでした。友達が来るのでたくさん買いました。みんなで食べるのが楽しみです



パンも美味しい!建物もステキ!  
●渡邊真由美さん(山神町)  
ケシの美をふんだんに使用したあんぱんが美味しかったです。建物のデザインがステキですね。こんなホットスポットがどんどん町に増えたらうれしいです。