

パン工房ぱん田屋

～「食べたみんなが“笑顔になるパン”を焼いています」～

今回 武蔵野銀行伊奈支店の駐車場前で開店している「パン工房ぱん田屋」代表の柴田晃良（48歳）様と飛田敦史（35歳）様にお店の事業内容とその運営方針等について、お話しを伺いました。店が手掛けられている事業は、パンの製造・販売です。

「屋号の由来」は、大手流通業のショッピングモールに出店しておりましたパン屋で一緒に働いていた2人が独立時に屋号を考えたときに姓の田が共通なので「ぱん田」と命名しました。パン職人として経験を積み創業は、2016年6月に当地に開業しました。

「職人の思い」は、それぞれに経験を積み重ねた二人が、天然酵母のパンを中心につくることと、多くのお客様に焼き立てを提供できるように少しずつ焼き上げて美味しいパンを食べてほしい願いで地域の皆様に親しまれ、笑顔になって頂けるようなパンを日々、心を込めて作っております。



飛田氏と柴田代表



忠次カレーパンと推奨状

「ご当地パンの開発」は、平成30年に栄北高校生と一緒に開発した「忠次カレーパン」は、伊奈町のコシヒカリ米と具に埼玉産のネギを使用した人気の美味しいパンで「伊奈町の優良土産品」として一般社団法人伊奈町観光協会から推奨されました。

「販売促進活動」は、一番はホームページが分かりやすく内容も充実しています。特に、定番商品には、アレルギー表示や季節期間品及び日替わり品・特注品の相談も可能との事です。

参考にHPを閲覧ください。<http://pandaya0623.web.fc2.com/privacy.html>

二番は、イベントへの参加がシーズンでは毎週土・日に参加し行列ができる盛況です。これも二人の協力で朝3時から仕込みし、お店も通常に開店できるのが強みです。三番は、学校の長期休み期間(3月・7月・12月)には、親子パン教室を開催して子供たちの食育にも取り組んでいます。四番は、パンの宅配サービスを週2回無料配達して高齢社会の買物難民救済にも取り組んでいます。その他にもポイントカード制度やキャッシュレスは申請中で近日中に可能になります。出来ることは何でも挑戦して参ります。



商工フェスティバル出展で行列

「今後の抱負」は、ぱん田屋は、地域に密着したパン屋として営業し、お子様からお年寄りまで幅広い世代の方に楽しんでいただけるパンを天然酵母使用したパンで、食べておいしく体にやさしいパンを日々焼き上げて参ります。お客様からのリクエストを受けてオリジナルパンが生まれることもあります。ご遠慮なく何でもお申し付けてください。

ぱん田屋は、二人三脚でパンの安全・安心に最善を尽くして参りますと語ってくれました。

(取材：上尾・アブセック)