

オーブンを一新し、一層の美味しいパンづくりを目指す

企業組合山のパン屋 桑の実

北杜市の道の駅こぶちさわ内でインスタペーカリー（店内でパンを焼いて販売する形式の店）を営業している企業組合山のパン屋桑の実（尾山敦子理事長）では、創業以来25年近く使ってきたガスオーブンを最新の電気オーブンに入れ替え、味の向上と売上げアップを目指している。

新たな電気オーブンは天板5枚×3段で、これまでの天板2枚×3段のガスオーブンに比べ2.5倍の焼き上がり能力を持つ。あわせて、パン生地をこねる大型ミキサーも1台追加導入し、生産能力アップも実現した。

また、桑の実では、数年前よりベーコンなどをはじめ卵・バター・チーズなどの動物性由来の材料を使わない「ヴィーガン」志向のパン作りにも



新しいオーブンの前でスタッフと
尾山理事長（左）

取り組んで来ている。

尾山理事長は「ヴィーガンに取り組もうと思ったのは、人間が動物由来の食料を手に入れるた

めに土地や農薬や飼料など環境に大きな負荷を与えていることを知り、少しでも環境にやさしいパンづくりができないかと思っただけのこと、八ヶ

岳南麓の50件近いパン屋の激戦区の中で、オリジナルのパンづくりを目指したかったためです。お客様からも、低カロリーだけれど優しい、動物由来の材料がなくても美味しい、という評価もいただけるようになりました。」

「さらに新たな従業員の採用でスタッフのパンづくりに対する意欲も上がり、将来に向けて新たな設備投資をしようと電気オーブンの導入を決断しました。パン屋のスタッフはほとんどが主婦で、普段している家事は“やって当たり前のこと”として評価されにくいですが、美味しいパンづくりをとおしてお客様に喜んでもらえることがみんなのやる気と能力アップにつながっています。」と嬉しそうに話してくれた。



美味しいパンの並ぶ店内

