

## 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  
思ったことと、八ヶ



美味しいパンの並ぶ店内

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。

