

**味噌の新たな魅力を
新規事業へ参入**

2021年4月18日に高級食パン専門店「海部のくちどけ」がオープンした。運営しているのは、明治7年に創業以来、あま市七宝町で味噌・醤油製造業を営んできた佐藤醸造株式会社だ。和食の代表的調味料メーカーとパン。一見、相反する業界に参入したのはなぜだろう。

「トシッポー、シッポー、みそみそ」懐かしいCMソングを覚えている方は多いはず。そう！佐藤醸造はこのCMでお馴染みの「七宝みそ」と

「七宝しようゆ」を製造している。ただし、これまで商品名を知る人は多いのに、入手できる小売店は少なかった。販路は業務用や学校給食をメインとしていたため、直接商品を手に取ってもらえる直売所をつくることは社長である佐藤亮治氏の長年の夢だったのだ。

しかし、近年の日本人の食文化の変化は著しい。毎年協力している小学校での出前授業では必ず子どもたちに、朝食に食べるものを聞くのだが、「ご飯よりも「パン」と答える子どものほうが年々増えているという。この現象はあま市に限ること

はない。当然、日本食に欠かせない味噌や醤油の消費量は減少傾向にあり、歴史ある味噌蔵を存続させるためには、これまでのノウハウを活かしながら変化が必要だと策を講じていた最中出会ったのが、ベーカリープロデューサーとして活躍する岸本拓也氏だった。

岸本氏は「パン屋で街を元気にする」という理念を掲げ、全国に多くのベーカリーをプロデュースしている人物。「高級食パン専門店の仕掛け人」とも呼ばれ、彼がプロデュースしたパンの美味しさは勿論、インパクトの強い店名や外観が特徴的である。

巻頭特集 老舗味噌蔵がつくる美味しいパン

海部のくちどけ

創業から約150年の歴史を誇る味噌蔵の横に、大きな女性が描かれたインパクトある外観のパン屋が出現！新規事業に参入した佐藤醸造のパン作りへの思いを聞いてきた。



あまの蔵の人気調味料
●みそスコ
●焼き餅たまり



土日は開店から1〜2時間で完売するほど人気の「七宝みそパン」

味噌が 入って いるか らこそ出 せる味だとい う。これは「味噌蔵が経営するパン屋ならではの商品を作りた」という佐藤社長の熱い想いを元に岸本氏が数カ月かけて完成させたものなのだ。

ルーティーンな酸味が上品に感じられる。どちらもずっしりと生地が詰まっているのに、驚くほどフワフワなので、購入日とその翌日は焼かず、ぜひこのまま食べて、生の美味しさを味わっていただきたい。

七宝みそとコラボしたパンが大人気

食パン専門店なのに、オープンから1〜2時間で連日完売してしまう商品が「七宝みそパン」だ。七宝みそパンとは「見メロンパンに見えるのだが、実はこの商品、味噌蔵だからこそ作れるパンである。

フワフワのパン生地を包んでいるカリッと焼かれたクッキー生地には七宝みそが練り込まれているのだが、バターと合わせることで、まるでキャラメルのような奥深いコクのある味に変身している。「本当に味噌が入っている？」と思いたくなるものの、味

には、当初は味噌をパン生地に入れて焼くというアイデアがなかった。試作を繰り返していたが、パン生地がうまく発酵せず、納得できるものできなかった。そこで次に考えたのがメロンパンのように、クッキー生地に味噌を練り込み、パン生地と合わせて焼き上げるものだった。

「初めて試作品を食べたときは、すごい衝撃を受けました。うちの味噌とバターの融合で、こんな味が生まれるんだ！って、すごく感動しました」と語ってくれたのは海部のくちどけ店長の佐藤明美さん。独特の味ながらもどこか懐かしさを感じる七宝みそパンはたちまち人気商品となった。

しかし、七宝みそパンは1個1個手作りで、製造工程も非常に手間がかかるため、1日1回しか焼き上げられない。しかも、クッキー生地は非常にデリケートで割れやすいため、仕込んだ数をすべて販売できないことも多いそうだ。そうした理由から、オープン当初は予約を受けておらず、先着販売だったが、現在では生産も安定し、予約も可能に。

海部のくちどけのオープン日、隣の店舗では七宝みそ・しようゆの直売所となる「あまの蔵」もオープンした。みそパンにも使用している、佐藤醸造自慢の味噌の量り売りをはじめ、味噌や醤油をベースとした加工品、調味料など多数販売している。これまで消費者から生の声を聞く機会がなかったため、直売所とパン屋をオープンしたことにより、「あの商品は美味しかった」とこの商品はこうして食べたら美味しかったよ」と直接お客様から意見や感想をいただけることが本当にうれしい」と話す佐藤さん。日本独特の調味料である味噌と醤油の素晴らしさを改めて認識してもらえるよう、今後も味噌や醤油とのコラボメニューや季節に応じた商品の開発に取り組んでいくという。

新商品を楽しみにしつつ、今後地元の色味として確立していくであろう「七宝みそパン」をまだ手にしたことがない人は、ぜひ味わって食べてみてほしい。



海部のくちどけの食パンから作った商品も大人気
●ジュニー味噌カツサンド・たまごサンド
●ラスク(プレーン・レーズン・みそ)

右) 握りたての味噌を好きな分だけ買うことができる
下)
●レーズン「あまの真珠」1,060円
●プレーン「はじまりの風」870円



お店のいちおし食パン



information

高級食パン専門店

海部のくちどけ

〒あま市七宝町安松縣2742
☎ 052-433-3128
🕒 10:00~18:00
※パンがなくなり次第終了(あまの蔵10:00~16:00)
🗓 月曜日
🌐 <https://ama-no-kuchidoke.com/>