



地元の人で賑わう人気店には“笑顔が集まる”理由があった！！

フワ〜ッと香るパンの香りにつられてお店に入った、という経験はありませんか？あまく優しい焼き立てパンの香りは、人を幸せな気持ちにさせてくれますよね。2003年、大牟田市通町に1号店をオープンすると、あっという間に人気店となった「どんぐりの樹」。2011年には荒尾店、2015年には柳川店をオープンさせ、いずれも地元の人気店となっています。

今回は“笑顔とあたたかい思い”でパン作りに取り組み、大牟田を軸に成長を続ける「どんぐりの樹」の経営者、(有)パン・ド・ミー 代表取締役 金森 信吾さんにお話を伺いました。

1号店オープンに至るまで

もともと、祖父の叔父が大正3年から大牟田市で「鳳来軒」というパン屋を経営していました。祖父の代には学校給食のパン工場として成長し、父の代にはリョーユーパンの協力工場や、大型スーパーのニコニコ堂で6店舗を経営していました。しかし、ニコニコ堂が閉店、2003年にはリョーユーパンも内製化を進めたため契約が終了します。それを機に、思い切って卸製造のパン工場を閉鎖し、以前からやりたかった“焼きたてパン”の店を開業することにしました。

名前の由来

大牟田市の木「くぬぎ」は広い意味では「どんぐり」とも言います。少しでも大牟田市の力になれば、という思いで名付けました。社員も地元高校の卒業生がほとんどで、開業メンバーは今では立派な職人に育ち、リーダーとして支えてくれています。また、「食パン」はフランス語で「パン・ド・ミー」。私には“食パンが美味しい店が本物”という思いがあり、それを叶えようと社名を「(有)パン・ド・ミー」としました。

焼きたてパンへのこだわり

私は大学卒業後、大丸デパートのリテールベーカリー（お店でパンを焼き提供する店）で働いた経験があります。鳳来軒では卸製造がメインだったのですが、工場での製造は、材料や種類などどうしても制限されることが多く、またお客様の顔も見えません。それに対して、リテールベーカリーではお客様の反応を直接見ながら、材料も種類も細かに対応することができます。何より、一番美味しい状態でお客様にお届けすることができる“焼きたて”にこだわったお店がしたかったのです。



ただパンを売るだけじゃない！！



私は「おいしさと共に愛情を届ける！」を経営理念としています。“焼きたて”にこだわったのも、本当に美味しいパンを食べていただき、お客様に、笑顔に、幸せな気持ちになっていただきたいからです。ただ販売するのではなく、笑顔で接したり、ちょっとした心遣いをする事で、皆さんに気持ちよく笑顔で帰っていただけるよう心がけています。また、“地元の食文化に根ざしたパン屋”でありたいと思っています。以前「鳳来軒」でミニクワツサンが人気になりましたが、一時のブームとして終わったのを見てきました。私は奇をてらした一過性のものではなく、地元の方の日常生活に寄り添うパン屋を目指し、食パンやフランスパン、調理パンに力を入れています。

“3たて”と“商品開発”の徹底で人気店へ

当店では、商品ごとの売れる時間帯や数などを把握し、常にできるだけ美味しい状態で提供できるよう、“焼きたて”“揚げたて”“作りたて”の「3たて」を徹底しています。

また、常にお客様のニーズに向き合うため商品開発に力を入れており、毎年80種類ほどの新商品を提供しています。人気商品は「金のメロンパン」と「杵つき食パン」。全ての生地を餅用の杵つきミキサーで練っているので、食感がモチモチ、口溶けがよいのが特徴です。加えて、金のメロンパンは表面が焦がしバター風味でカリッとしているのが美味しいと好評をいただいています。



今後の抱負

創業者から私までパン屋を受け継ぎ、今年で105年になります。これからも地域密着で、お客様に“美味しさと笑顔とワクワク感を提供できるパン屋”としてあり続けたいと思います。スタッフ一同、これからも末永くよろしくお願い致します。



会社概要

(有)パン・ド・ミー
住所：福岡県大牟田市通町
1-5-8
TEL：0944-55-5300

