



1. コープこまつのアベカリーには惣菜パンを含めおよそ70種のパンが並ぶ 2. 水分量が多くベタベタの生地の扱いは大変 3. 生地から空気を抜くのは手作業。この作業がふんわりした食感を生む 4. 焼き立て! 5. 水分量が多いので焼き上がったパンも柔らかく、つぶれないようにそっと扱う 6. 「卵不使用」「卵・乳使用」など色別のマークが表示されている

産地・メーカーをたずねて  
株式会社  
トントンパン  
小松市

# みんなが笑顔になれる ふわふわのパン

開店2周年を迎えるコープこまつの人気パン屋さん。卵・乳製品不使用のパンも、小さなロールパンもお客さまの食べたいものから生まれました。口溶けの良いパンは宅配でも人気です。18年前、焼き立てのふわふわ食パンを食べてほしいと思い開業した店長の井藤修さん・きよみさんご夫妻にお話を伺いました。

## episode 1 お客さまが食べたいパンを作る

開業から2年経った頃、コッペパンをいつも買いに来るお客さまから「子どもには大きすぎるし半分にしてくれん?」と言われたきよみさん。井藤さんは「小さくするとカサカサになるかも。半分にしただけのこんなパンでいいの?」と半信半疑でいつもの生地を半分にして焼きました。受け取ったお客さまのうれしそうな顔、「子どもに持たせて食べるのにちょうど良かったわ!」と言ったお客さまのことが忘れられません。これが「お子様ロール」の始まりです。「自分が食べてほしいパンではなく、お客さまが食べたいパンを作れば喜んでもらえるんだ」と気付いた井藤さん。お店の棚には、食べてほしいおしゃれなパンではなく、お客さまやスタッフが食べたいと思えるパンが並ぶようになっていきました。

## episode 2 卵・乳製品不使用のパンの始まり

「卵と乳製品を使ってないコッペパンを作ってもらえませんか」アレルギーがある小学生の娘さんを持つお客さまからのお願いでした。柔らかくておいしいパンには卵や乳製品は欠かせないと考えていた井藤さん。試しに焼いてみると口溶けの良さに驚き、注文があるたびにその子のために手でこねて焼きました。その子の夢は「メロンパンを食べること」。メロンパンの皮は本来、卵・牛乳・砂糖・バターで作ります。代わりになるものを次々と試作し、赤ちゃんが食べる甘い味をヒントにさつまいもと白あんで作るメロンパンが完成。一方、最高のメロンパンを作るために前々から研究を重ね、人気が出てきた今のメロンパンを買ってくれる人たちの期待を裏切ることにはできません。毎日食べるほどメロンパンが大好きな息子の友だちに味見をしてもらい、「これに変えてもいい」と言ってくれたことで店頭に並べることになりました。

## episode 3 お客さまに育てられて

卵・乳製品不使用のパンはアレルギーつ子のお母さんに口コミで広がり、ネット販売も始めました。普通のパンと同じ厨房で作っていたため卵・乳が混入する恐れがあり、それも理解して買ってくれる方たちへの販売でしたが、「これでいいの?もっと安心してお届けしたい」と葛藤があったときよみさんは言います。アレルギー専用の工場を作る決断をした夫妻。工場ができたものの、1日10件程しか注文がない状況。そんなとき、お客さまからの要望でトントンのパンを販売したいという県内のスーパーが。そして取り扱いを一度は断られたコープからも「組合員の要望があり、取り扱わせてください」との依頼。お客さまの声はトントンのパンを広げてくれます。そして2年前のコープこまつオープンの際に地元の組合員の要望を受け出店の依頼がありました。「余計なものは使用しないというコープさんの方針がトントンの思いと結び付き出店を決めました」と井藤さん。「お客さまには大きな心で育ててもらいました。これからもみんなが笑顔になれるパンを作り続けていきます」。

## Memo

### 食パンの気泡には

トントンが使う小麦は国産小麦。国産小麦は水分量の調整が難しく、気温や湿度の変化に合わせて毎日の調整が必要です。めざすのは焼いても水分が抜けず柔らかく、口溶けが良いパン。トントンのパンは限界に近い水分量を含んでいるのでキメが粗く、ときどき穴も開いてしまいます。宅配で利用する組合員からは「不良品では?」と質問されることもあるそうです。「きれいな形にこだわること大切な水分を減らしたり、余計なものは使いたくない、乳アレルギーの方も食べられるように安定剤としての乳製品を使いたくない」食パンの断面に開いている気泡にはそんな夫妻の思いがまつまっています。

### 着物姿のきよみさん

コックさんから生まれるカッコいいパンでなく、家庭料理の味。いつも頑張っている主婦が、田舎のおばあちゃんちで安らげるような場でありたいと思って、きよみさんは着物姿で対応しています。土曜の12時~13時に行くとお会いします。



### コープこまつで人気!

生地はどれも国産小麦100%、トランス脂肪酸フリーのショートニング、北海道のてんさい糖を使用。長時間熟成で引き出された小麦粉の甘みを味わってください。

<p><b>食パン</b></p>	<p><b>お子様ロール</b></p> <p>余計なものが何も入らず小麦の甘さを味わえます</p>	<p><b>メロンパン</b></p> <p>さつまいもあんで作った皮はやさしい甘みです</p>
-------------------	--	--

<p><b>沖縄黒糖のお子様ロール</b></p> <p>店長が研究を続け、カラメルを不使用にしてまろやかに。黒糖パンが食べられなかったきよみさんイチオシ!</p>	<p><b>プレーンクロワッサン</b></p> <p>バターを使わないので「胸やけせずいくつでも食べられる」と好評</p>	<p><b>レーズンスティック</b></p> <p>小さいお子さまに持ちやすく、レーズンもたっぷり</p>
--	--	--

焼き上がり(作りたて)時間	
食パン	10:00 12:00
ミニ食パン	11:30
菓子・惣菜パン	10:00 15:00
テーブルロール	9:30 15:30
サンドイッチ	9:30 13:30