

現場で働くプロに聞く

# Good Job!!

グッジョブ!!

第18回

# パン職人

Baker



ただ ゆうき

武田裕樹さん 広崎3町内 職歴11年  
MonCoeur (モンクール) ☎284-1683

パン職人になったきっかけはアルバイトから。「高校卒業後11年間、パン作りの仕事をしました」と話すが、パン職人を目指していたわけではなかった。毎日パンを焼くうちに失敗も多く経験した。積み重ねの結果、次第に「自分の理想のパン」を思い描くように。「俺のパン」でお客さんの心を打ち震わせたい」と欲も湧いた。そこから数多くの試作品を焼いた。だが勤務先が大手のパン屋ということもあり、そのパンが店頭と並ぶことはほとんどなかった。この出来事が武田さんの職人魂を呼び覚まし、独立への機運が一気に高まった。そして29歳でモンクールをオープン。「どうせやるなら徹底的に」と貸店舗に入ることはせず、店を構えた。「自分の逃げ場をなくしたかった。生活のためにはパンを焼き、商売しなくてはいけません」。自由を得ると同時に、責任も大きくなった。「経営は一筋縄ではいきません。お客さんに飽きられないために季節ごとに新商品を開発していますから、一日中パンのことが頭から離れません」。

武田さんは独立を「自分らしく生きること」という。「一度きりの人生。たとえ失敗しても自分の力で切り開いていきたい」と胸を張る。店の方針は「接客8割、技術2割」。「パンの上手下手以上に“おもてなし”を第一に」と考える。店は夫婦で切り盛りする。武田さんがパンを作り、接客は主に妻理恵さん。理恵さんの人あたりの良さもお店のウリ。「嫁さんはパンを作れませんが、『お客さんの笑顔』は作れます(笑)。夫婦二人三脚で頑張っていきたいです」。



粉の配合から生地作り、成型、焼き上げまでの全工程を一貫して行う「スクラッチ製法」を採用。手間はかかるが繊細で個性的なパンが焼き上がる。

