

伝えたいのは和の素材、出来たて感、そして幸福感

21世紀型の未来志向で九州産の特産物を使い、ベーカリー&スイーツ専門店の世界への事業展開へ

黄金のきな粉もちもちパン 歴史は九州の小さな片田舎から始まった。

私たちは、人口2万人の街から始まった。それは小さい頃から食べていたさつま芋(から芋)。パン屋さんを始めて15年目、その、さつま芋から作ったスイートポテト、いわゆる芋あん。もちもちパンに包み、揚げてきな粉をまぶしたところ、みんな美味しい。いや相当美味しい。でも普段から食べてるお芋。どうなんだろう…? 試行錯誤を重ねながらなんとか商品化。ある日お店に並ぶ。しかし、志布志の店舗では、泣かず飛ばず。普通のきな粉パンと同じ扱い。

そんなある日、百貨店から黒豚カレーパン出店のオファー。

その時、とりあえずの脇役として連れて行った黄金のきな粉もちもちパン。

それが蓋を開けてみるとびっくり。メインで販売するつもりだった黒豚カレーパンを差し置いてまさかまさかの、きな粉もちもちパンに大行列。まるでそれはアカデミー受賞式のような気分。振り返ってみると、行列の要因は、まず何より女性はお芋が大好き。

さらに南九州の地産である。そして、きな粉がヘルシーであること。

その後別のときにも、梅田阪急百貨店の催事にて

海外のお客様が大絶賛! なかでもニューヨークの

デザイナーという方が通訳を連れて毎日食べに来る。

催事もおわり1年後、そのデザイナーから「鹿児島に行くよ～」の突然の連絡。

一体何者だろう? と思いつつも温泉も仲良く入り話を聞くと、とにかくこのパンを

ニューヨークに持っていくべきだ! とのこと。そんなあなたは一体誰?

よくよく聞くとシャネル・ケイトスペイドのデザイナー!

「このきな粉もちもちパンはニューヨークで広まり成功するよ!」の言葉を残し去って行った。

この日、さつま芋が笑顔に、きな粉もちもちパンが世界に認められた記念日であり可能性を感じた日でもあった。その後、ベーカリーの事業展開が主であったため、近年、埋もれ続けてきたが、今も毎月30,000個以上売れ続けている。

今回、宮崎観光ホテル内に工場も構え、一からの出発の気持ちで新たなスタート。

いよいよ第二章のはじまりである。



九州の和を、芋を。 きな粉の出来たて感で 世界中に幸せを

特徴 其の一

見て楽しい! 食べて美味しい!
家に帰って…行って良かったなあ
温もり感までをプロデュース

お客様の目の前で、

- ① 生地にスイートポテトを包む!
- ② 焼きたてを見せる!
- ③ 揚げたてをみせる!
- ④ きな粉をつける!
- ⑤ 笑顔を魅せる!

(5つの魅せる実演工程が最大の特徴)

世の中に今不足しているのは、笑顔と温もり。あえて4工程を入れた美味しさと人間味のある実演店舗作りが、これからのブルーオーシャンである。

特徴 其の二

黄金のきな粉もちもちパンの
秘密。それはなんといっても
自家製の芋餡!

アジアを中心に今、人気沸騰のサツマイモ、しかも JAPAN ブランドである南九州産のさつま芋を使用し、自家製の配合で口の中の広がり感、ホクホク感と合わせ自然な甘味を最大限に生かした芋あんを実現。

オリジナル
もちもちパン
生地配合

特製
きな粉

南九州 産さつま芋
自家製スイートポテト

*Pro topopop
babile on ay*