

# Owner's Dream 夢

あのお店のオーナーが目指す“夢”を聞く

●ISSUE 01

ラフーガス (東京都あきる野市)

仁礼正男オーナー

大切にしているのは、自分で食べ  
て美味しいと思えるパンだけを提供  
し続けるということです。あきる野  
は都心の街に比べて、まだまだパン  
食文化が根付いていません。多くの  
人へのパンの美味しさや魅力を広めて  
いくには、商品のクオリティーが高  
いことが最低限の条件です。その上で、  
こだわりのパンを焼き立てで食べて  
もらえるイートインスペースの活用  
や、食べ方の提案を通じて、あきる

野にパン食文化を根付かせるのが夢  
です。でも、パン作りは奥が深く、  
いまだに発見がいっぱいです。練る、  
寝かせる、成形、発酵、焼成の全部  
の工程全てに気を使い、同配合、同  
じレシピで作っても、同じパンは出  
来上がりません。でも、簡単じゃな  
いから、面白い。そんなパン作りと  
向き合いながら、このあきる野とい  
う土地にパン食文化を根付かせる夢  
に向かって頑張るつもりです。

## 『あきる野という土地に、 パン食文化を根付かせるまで 走り続けたい。』

高温で良質なスチームが多いから、ハード系のパンが安定して焼けるんです。

### SHOP DATA

住所 東京都あきる野市草花 3492-18 人口 8.2万人 (あきる野市)  
立地条件 郊外/住宅街近隣 営業時間 8時半~18時 (L.0.17時半)  
定休日 火曜日 1日売上平日 8万円 (土日祝 14万円) 従業員数 7名  
営業面積 全体 32坪 (売り場 20坪・工場 12坪)  
オープン台数 1台 ミキサー台数 2台 パンの種類 40種

### 仁礼正男オーナーが語る、戸倉のオープンの魅力

#### 【本格的なヨーロッパタイプのオープン】 ～ Tooluxe Oven UT ～

最新の技術と独自の知識で創られた“トールラックスオープンUT”は、蒸気、火通り、焼き色、その他多くの条件を実現できる“超高性能ハード系専用オープン”です。断熱材の充填量を従来より20%UPすることで、窯の熱容量増加に加え、日々の使用電力削減を可能にしました。当社自慢のドゥーコンディショナー「トクトロールパルテ」と連動させれば、指定時間にオープンを起動することができます。



18年前のオープン当時、いろいろなオープンを試しました。その中でまだ無名だった戸倉の製品を知り、東京ではまだ2店しかない導入店に見学に行き、購入を決めました。これから10年~20年、自分が職人で有り続ける限り、このオープンを使い続けるつもりです。5年前、このあきる野に移転する時に設備を一新する機会があったのですが、オープンは戸倉しか考えられませんでした。結局、私にとって、オープンからずっと戸倉を使い続けているという事実が、戸倉への信用なんでしょうね。



仁礼さんは、オープンにパンを入れても庫内温度が下がらない事がパンの表情からわかるという。



オープンに関するお問い合わせはこちら  
戸倉商事株式会社 機械事業部 ☎077-558-3511