

Owner's Dream 夢

あのお店のオーナーが目指す“夢”を聞く

ISSUE 06

Boulangerie Sudo (東京・世田谷)
須藤 秀男オーナー



都内でも美味しいパン屋さんが集まる世田谷に店を構えて5周年を迎えた「ブーランジェリースドウ」。店内は多くのお客様で賑わい、看板商品の「世田谷食パン」は、時に予約が1カ月待ちとなるほど人気があるという。このスドウが追求するパンづくり、そしてオーナーシェフの須藤秀男氏が追い続ける夢を伺った。

僕たちの目指すパンづくり、それは食を通して人を幸せにすること

良さはわかっていました。だから、自分の店をつくるときは「絶対戸倉を入れない」と言っていたんです。ところが予算的に難しく、当初は他社のドウコンを導入せざるを得ませんでした。結局、そのドウコンでは満足いくパンのクオリティが出せず、半年もしないうちに今のドウコンに変えました。この手の機械では、戸倉製は群を抜いていますね。

将来の夢をお聞かせください。

ひとつは、バリエーションを増やすことです。それなりに修行をしてきたので、お客さんに届けたいパンがたくさんあります。毎日味にブレがなく提供できるまでは店に並べないので、5年経ってやりたいパンの5割がやっとできた感じ。例えば、先ほどお話しした食パンも、「湯種でつくったもちもちでしっとりとした食感」「自家製酵母だけで、長時間発酵させた甘みとコク」などをテーマにした第二、第三の世田谷食パンをつくりたいですね。

もう一つは、パンの美味しい食べ方をもっとお客さんに知ってもらうことです。ここ数年の周年イベントでは、「料理人がつくったお惣菜×スドウのパン」を限定販売しています。「こうやって食べたらパンがもっと美味しい」ということをお客さんに発信していきたいと考えています。

日々、美味しいパンを楽しく買ってもらい、美味しく食べてもらう。そして、お客さんが笑顔になって僕たちも笑顔になる、そんな人を幸せにするパン屋として、スドウが地域に根ざせるといいですね。

どんなパンづくりを目指しているのでしょうか。

「自分たちが美味しいと思うパンを焼いて、それを食べたお客さんが幸せになる。そんな店づくりをしよう」と、同じくパン職人の妻とこの店を立ち上げました。愛好家など一部の人向けの美味しいパンもあると思いますが、僕が追求するのは「子どもからお年寄りまで、誰が食べても素直に美味しいパン」です。

誰が食べても美味しいパン——これは簡単なようで難しい。しかしスドウでは、パン職人である僕たちが自信をもってそう言えるパンしか出しません。それが、今の僕のパンづくりへのこだわりです。

予約しないと買えないほど人気の食パンがあるそうですね。

ありがたいことに「世田谷食パン」はお客さんに大変喜ばれていて、人気商品として定着しています。僕の自信作がお客さんにも好評ですごく嬉しいですね。

世田谷食パンは、自家製酵母で香りを引き立て、非常に水分の多い生地を使ってふんわりしっとりとした食感に仕上げています。配合や製法、管理の仕方、味のブレが出やすい食パンは、酵母づくり、仕込み、焼き、すべてに厳密さが必要です。

ブレない味を実現するために重視しているポイントは？

僕は、パンづくりは「データあ

りき」だと考えていて、あいまいなパンづくりはしません。なぜなら、0・5℃の温度差で驚くほど発酵状態が変わるパンを年間通して安定的に出すには、温度や湿度の管理はとても重要なからです。

温度・湿度をデータに忠実に再現しようと思うと、そこには精度の高いドウコンが必要不可欠。僕のパンづくりには戸倉製のドウコンがすごくマッチしています。ブレのない温度、加湿の

質、蒸気の出し方、どれをとっても最高です。

修行時代にいろんなメーカーの機械を使ったので、戸倉製の機械の精度やメンテナンスの



SHOP DATA

- 所在地: 東京都世田谷区世田谷4-3-14
- 営業面積: 33坪(売場11坪・工場22坪)
- 日商: 平日30万円/土日50万円
- 客単価: 1,200円
- パンの種類: 50~60種類(生地12種類)

機械に関するお問合せ

戸倉商事株式会社
機械事業部

- 栗東工場 TEL 077-558-3511
- 東京営業所 TEL 03-5806-3511
- 中部営業所 TEL 059-353-3511

