

LOCALS

横浜の人

横浜という土地で、ユニークな活動をしている人を紹介。



Photo: Jun Nakagawa Text: Rie Ochi

日常に寄り添い食卓を豊かにする 街のパン屋でありたい

Le mitron pains Owner
TOMOYUKI OBA

技術を磨きながら 自分が食べたいパンを形に

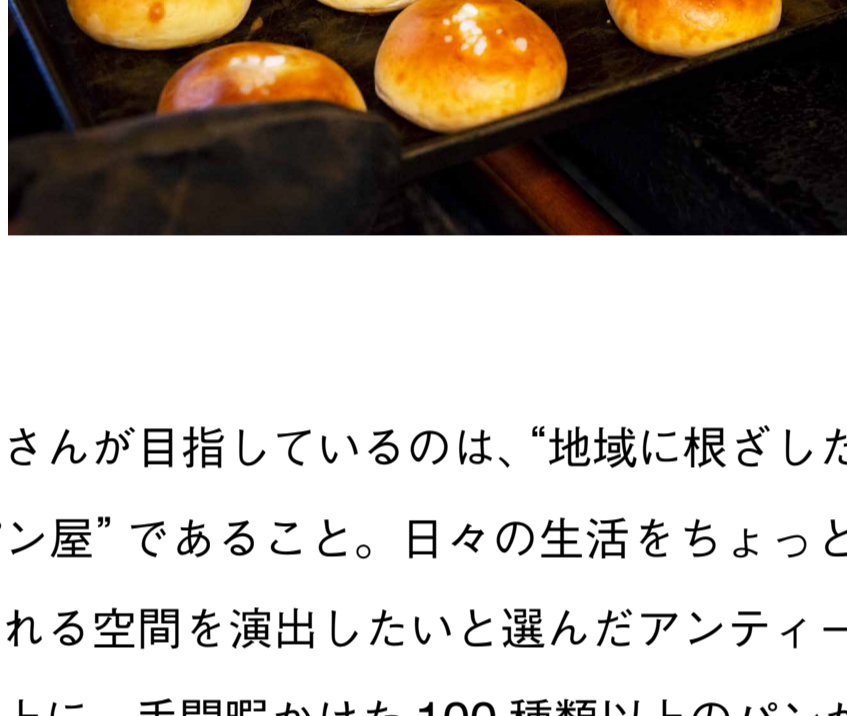
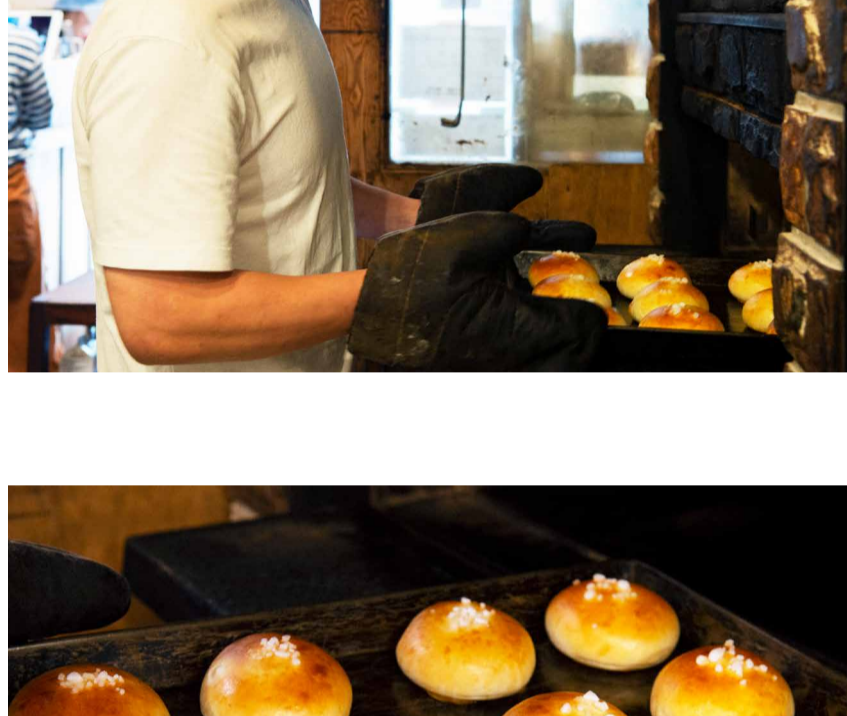
駅から離れた住宅街にありながら、老若男女の客がひっきりなしに訪れる横浜のベーカリー『ル・ミトロン』。

オーナーの大場知幸さんが高校生の頃、将来を模索する中で選んだのがパン屋の起業という道だった。

「会社勤めよりも自分自身で働く環境を作りたくて、たまたま手に取ったのがパン屋とラーメン屋の開業の本。大変そうだけど体力には自信があったので、パン屋を選んだんです。平日は運送業、土日はパン屋で働いて開業資金を貯めてから、本格的な修行に入りました。

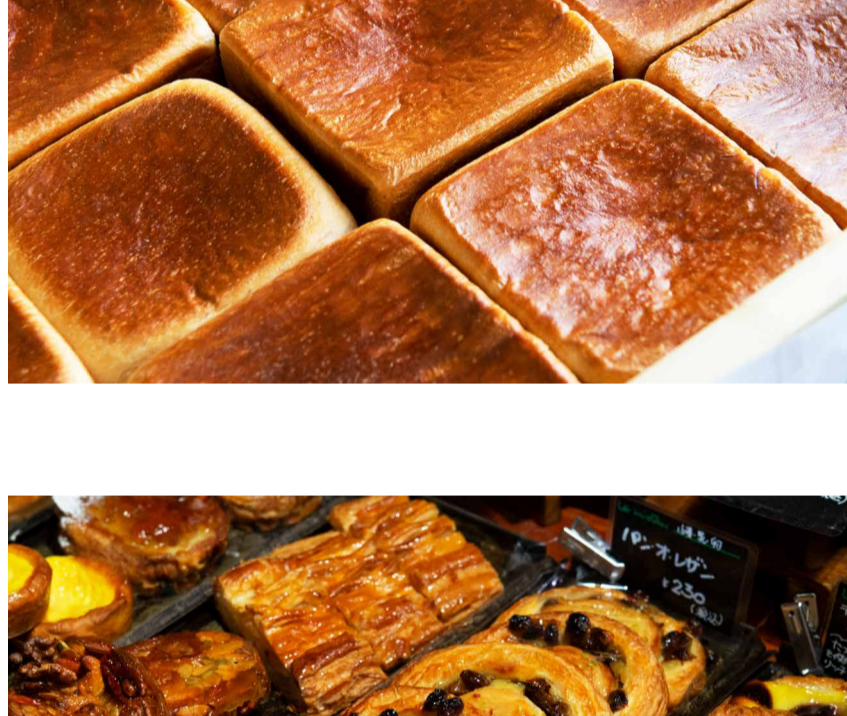
日本全国を巡り、南フランスでの修行も経て、2013年に独立。初心を忘れないという思いを込めて、南フランスでの修業先『Au Baiser du Mitron (パン屋の小僧の口づけを)』から『ル・ミトロン』という店名に決めた。

「見習いの頃、パン業界は未知の世界だけど深いと感じて知りたいことだらけでした。ゴミ捨てさえもワクワクしていた気持ちや遊び心を忘れたくないんです。パン作りは技術習得そのものも楽しく、結果がすぐわかるから改善もできて、しかもおいしいと言ってもらえる。評価が直接もらえることも自分に合っているんでしょうね。



大場さんが目指しているのは、“地域に根ざした日常使いのパン屋”であること。日々の生活をちょっと豊かに感じられる空間を演出したいと選んだアンティークの陳列棚の上に、手間暇かけた100種類以上のパンが並ぶ。

「味や食感にこだわるのは当たり前で、ワクワクするような無骨で温かみのある見た目にもこだわっています。おいしそうに見えるというのは技術力があってこそ。そして、何より自分が食べたいパンを作っています。ターゲット層を考えて商品構成を考えた方がいいんですけど、結局自分が満足できるものじゃないと気持ちが込められない。自然とボリュームのあるパンも増えて、女性だけでなく男性にも来てもらえるようになりました。



地域の食を担う 街になくてはならない存在

最初から慣れ親しんだ地元・横浜での起業を目指していた大場さん。現在は神大寺の本店の他、支店も増えて成長を遂げている『ル・ミトロン』だが、地元のパン屋であるという軸はブレない。

「少しおこがましいかもしれませんが、パン屋は地域の食のインフラだと思うんです。以前、記録的な大雪が降って、物流が止まってコンビニやスーパーに商品がなくなった出来事がありました。うちがパンを焼くしかないぞと使命感を感じたし、実際にお客さんもたくさん来てくれて。街になくてはならないものという姿勢でいれば、何事にも妥協はできません」

パンは日常食であり、日々のパンを買いにやってくる人のために焼くもの。味の研究も怠らず、現在は神奈川県産の粉を使ったパンなども開発中だ。

「横浜はパン屋がとても多い街です。コンビニでもパンは売っているし、供給過多だからこそ、もう自分達は作りたいものを作るだけ。そしてそれがいいとファンになってくれて、受け入れてくれる街だとも思うんです。横浜で認知されるブランドを作っていきたいし、まだまだおいしいパンが作れると常に思っています。



大場知幸／横浜出身。東京のパン屋やパンの独立開業を手伝うコンサルティング会社に勤務した後、南フランスで修行。2013年に『ル・ミトロン』をオープン。現在は本店の他、横浜内に4店舗とコッペパン専門店を展開。食パン専門店のフランチャイズ事業も手がける。

ル・ミトロン(神大寺本店)／神奈川県横浜市神奈川区神大寺4-1-7／営業時間 8:00～19:00、月曜のみコッペパン専門店として営業10:00～15:00／定休日 無休(年末年始休暇、夏季休暇あり)

NEWoMan YOKOHAMA 6F『2416MARKET』でも販売中。