

# ゆいまーるパン工房からこんにちは

ゆいまーるがリニューアルオープンして2ヶ月がたちました。この2ヶ月ゆいまーるのパンを食べたお客様に幸せな気持ちになってもらえるよう、心を込めてパンを作ってきました。工房から見ていると最近少しずつですが常連のお客様が増えてきているように思います。

やわらかいパン、甘いパンもありますが、一番お勧めしたいパンはハード系の食事パンです。食事パンはそのまま食べるというより、何かを塗ったり、料理と合わせたりと、どんな食べ方をするかは食べる方のお好み次第です。しかし、反面どうやって食べたらおいしいのかとよく聞かれるパンでもあります。

だからお店の方から食事パンのおいしい食べ方をお勧めしないと、ご飯のように食べるパンというイメージは理解してもらえないかもしれません。

地道に、日々お客様とコミュニケーションをとって食事パンの奥深さや美味しさを提案し、お客様からも教えていただきたいです。

今は隣のカフェ「カンパーニュ」でカンパーニュセットを出してパンのおいしい食べ方を少しずつ提案しています。今後は、サンドイッチなども出せるようになればもっとメニューも広がりお客様に喜んでもらえると考えています。

また、ゆいまーるのこれからの展開としては、メンバーが大好きな外販（立川高島屋での販売は夢のような話でした）や宅配などをもっと増やしていけたらいいなと、思っています。

ゆいまーるパン工房も活気が出てきました。時には工房に人があふれて工房がせまく感じる時さえあります。

これからもみんなが工房で生き生きと働き、新しい仕事にもチャレンジできる職場であるよう、職員、メンバー一同頑張っていきます。  
(光永幹雄)

## 工房・職人ミッチー のひとくちメモ



～～私の好きなゆいまーるのパンの食べ方～

### \*カンパーニュで作るタマゴサンド…

カンパーニュの酸味にタマゴが合います！

### \*黒米食パンで作るフレンチトースト…

もちもちした食感がフレンチトーストに合います！

### \*黒こしょうとカシューナッツをトースト…

トーストするとカシューナッツがもう一度ローストされこしょうの味も引き立ってスパイシー＆カリカリでおいしいです！

## カンパーニュよりお知らせ！

### 河野裕子展



開催日時:7月10日～8月9日

(但し時間はカフェ・カンパーニュの営業時間に準じます)

カフェ営業時間:火曜～土曜日 10時～17時

河野裕子さんは生活館のスタッフでメンバーと一緒に織物作業をしています。また、カフェではドリンクの他にランチセットやスコーン、焼き立てパンもお勧めですよ！お待ちしております。