

パン工房 YUM-YUM(ヤムヤム)

奈良県五條市

<http://yum-yum.in/>



店舗概要

創業年 2001年(平成13年)
売場面積 30.0㎡(9.1坪)
従業員 8.0人
営業時間 8:00~19:00
定休日 火・水曜日

商品構成

・パン 98.2%
・飲料(ジュース) 1.3%
・ジャム 0.5%

経営方針

- ・伝統的な製法を守り、独自の旨みを引き出す。
- ・地域のつながりで唯一無二のパン屋を目指す。
- ・さまざまな年代、体質の方でも集える店づくり、パンづくり。

いにしえの地で、地域内資源循環から生まれる ひとと身体に優しいパン

地場産「食乱小麦」を使い地域連携でブランド化

奈良県五條市、金剛山の麓にある個人経営のパン屋。近くの葛城山から金剛山にかけての県道30号線沿いの御所・五條のエリアは「ノスタルジック街道」として、地産地消のブランドづくりを行っている。古代史に登場する土地柄、その土地にあった食材を使い、食するひとのことを考えた食と名所のネットワークづくりをしている。パン工房 YUM-YUM も、「この場所ならではのパン屋とは？」と常に考え、ほかではできない「唯一無二」のパン作りを掲げる。

そのひとつが、平成9(1997)年から地域の農家といっしょに取り組んできた「食の乱反射」。年一度開催される地域食材を堪能するためのイベントで、このネットワークで生み出されたのが、地域独自の「食乱小麦」。この地場産小麦は、仲間と顔をつきあわせ、意見交換を重ね、試行錯誤を重ねて出来上がった。地場産小麦を使い、自家培養の酵母を使ったパンを商品化。ほかにも、地元・五條産の黒米(古代米)入り米粉パン、など70種類をこえるデニッシュ、クロワッサンなどは、保存料や着色料無添加だ。

地域内での小さく大きな食の循環

サンドイッチの製造過程で出るパンの耳は、「食の乱反射」のネットワークの養豚、鶏卵の生産農家に飼料として提供、そこから家畜糞が野菜農家にわたり、やがて小麦として再び食材になるという食の地域内循環が実現できている。

このほか、地域内で生産された人参などの野菜やソーセージなどの畜産品など、70種類のパンのなかで、「食乱小麦」を使用した「五條大地のクロワッサン」「食乱小麦食パン」。「五條産ライ麦」を使用したカンパーニュなど地域内の食のネットワークを活かした商品が数多い。五條産の古代米を使った黒米入り古代米食パンは、平成19(2007)年の奈良県みやげもの大賞に選ばれるなど評価を得ている。

街道沿いのバリアフリーのお店づくり

ノスタルジック街道のお店として知名度が上がるなかで、最近増えているのがサイクリスト。金剛山を中心に適度のアップダウンがあることから数が増えているが、サイクリストのために同店が用意したのが、自転車サイクルラック。イートインコーナーがあり、気軽に立ち寄り、焼きたてのパンを食べることができるので人気で、売上に貢献している。

また、入口はスロープや手すりを付け、車いすや高齢者が来店しやすい工夫を施している。

バリアフリーは、施設面だけでなく、商品づくりでも取り組んでいる。卵や牛乳などのアレルギーの方向けのパン(ソーセージのつなぎにも不使用)や、高齢者が血糖値を気にせず食べられるように考えられた「羅漢果入り食パン」(羅漢は、ウリ科の植物で食物繊維を多く含むカロリーフリー)など、いずれも健康に配慮しつつ、おいしいを目指す。

入りやすさ、食べやすさなどあらゆる垣根(バリアー)を取り除くことで、多くのひとが集える店にという姿勢が、共感を生んでいる。



店内には70種類の商品が入れ替わりに並ぶ。



五條産小麦100%を使用した食乱小麦の食パン。
五條の大地で育った小麦を贅沢に使用している。