

## 石窯パン工房ちやっと

愛知県新城市

<http://chatpan.jp/>



### 店舗概要

創業年 2009年(平成21年)  
売場面積 9.0㎡(2.7坪)  
従業員 2.2人  
営業時間 9:00~売切まで  
定休日 月・火・金曜

### 商品構成

・天然酵母パン 70.0%  
・ピザ作り体験 30.0%

### 経営方針

- ・地域に密着した憩いの場があるパン屋さん～安全・安心のパンを皆様に～
- ・国産小麦、自家製天然酵母及び薪式石窯を使用し、自然に近い物で提供する

## 自家製天然酵母を使い石窯で焼く田舎の小さなパン屋さん

### [自家製天然酵母と薪の手作り石窯が焼き上げるしっとりとした香ばしいパン]

当店では果物や野菜についている菌を30度前後の快適な環境に保ち、自家製自然酵母を育て上げて作る。天然酵母を使うという思いは自然に一番近いものを使いたいというこだわりである。天然酵母で作るパンは、イーストを使ったパンに比べ長時間発酵(約15時間)によって天然酵母がパン生地に与える様々な変化でしっかりした噛みごたえのある生地ができ、香り、腹持ち、カビのつきにくさ、そして噛めば噛むほど味わいが出るパンができる。天然酵母を使ったパンは添加物を使用する必要がない。

当店では約700個の耐火レンガを使い2ヶ月の歳月をかけ石窯を手作りした。燃料の薪は地元間伐材を使用。石(耐火レンガ)を熱することで遠赤外線となる輻射熱が発生する。石窯の内部は高温蒸気で満たされ、柔らかい熱が素早くパン生地を中心部分まで伝わるため焼成時にパンの水分が必要以上に蒸発しない。内部はしっとりもっちりした食感となり皮がパリッとしたコンビネーションの良い、美味しいパンが焼き上がる。

### 【「親子の絆」をテーマとする親子参加型のパン教室とピザ教室】

新規顧客を獲得するために、従来のスタイルであるパンを販売する「モノ消費」に加え、パンを作る楽しさを感じてもらおう「コト消費」型のパン屋を目指している。周年のイベントとして「親子の絆」をテーマとする親子参加型パン教室を開催している。パン生地から作り、発酵・成型・薪の石窯で焼くまでの体験を行い、焼きたてのパンを味わう教室である。「子供」には作る楽しさ、「親」には自家製天然酵母の発酵等、プロの技やこだわりを感じてもらい、二世代の満足度を高め、再来店に繋げている。子供向け動物型のパンや季節限定のパンをパン体験教室用に開発しており、体験教室のリピーター確保に繋がっている。

子供達が夏休みとなる7月と8月に、店舗は親子石窯ピザ焼体験工房に変身する。ピザ生地をのばしていくところからスタート。生地を作っているため計量や混ぜる作業がなく、いきなり楽しいところから体験ができるのが人気のポイントである。具は自分で選び、旬の野菜やベーコン、子供に人気のコーンやウインナーなどでお気に入りのオリジナルピザを作ることができる。そして、子どもには石窯焼入れ体験をさせる。火を身近に感じることやピザが膨らんでいく様子に子供達は興味を示している。焼き上がったピザを親子で味わう教室である。

### 【郊外で自然が一杯の立地と広い敷地を活かしてお客様が集うふれいあいの場所】

代表者は創業を決意してから、パンの作り方を学ぶ傍ら、耐熱煉瓦で石窯を作る方法を習得した。更に、自宅を含む広大な土地を少しずつ改良して、店舗・休憩スペース・野菜直売所を設置する等、お客様や地域の住民が集う場所を作りあげてきた。開店前から並んで下さっているお客様の為に、飲料の無料サービスを行い、常連客は番号札を取って休憩スペースでくつろいで待つというスタイルが定番となった。休憩スペースは来店客同士の交流の場となっている。店名である「ちゃっと」（おしゃべり）を実現することができている。

愛知県食育推進協力店にも登録されており、親子パン教室や親子ピザ教室を開催しているが、かき氷体験教室等も開催しており、親戚に遊びにきたように体験も含めて1日ゆっくり楽しんで過ごすことができる。高齢者に対してもコーヒーを無料で提供し、パンと一緒に楽しんでもらうことも実行している。高齢者が集って語り合う楽しみの場となっている。



7月と8月は石窯ピザ焼体験工房に変身



地元間伐材の薪を使う昔ながらの石窯