

有限会社パン工房麦穂

鹿児島県出水市

<http://mugiho.com/>



店舗概要

創業年 1990年(平成2年)

売場面積 58.8㎡(17.8坪)

従業員 7.0人

営業時間 8:30~19:00

定休日 火曜日

商品構成

・パン 80.0%

・菓子 20.0%

経営理念

- ・添加物を入れない商品作り
- ・イーストフード、ビタミンC、乳化剤、保存料などを入れないで安心して食べていただけるパン作り

厳選した素材で時間をかけ、手間をかけ焼き上げるパン

鹿児島県出水市で1990年から食品添加物を使わないパン作りを続けている。

現代表が、マレーシアやシンガポールで製パン、製菓の技術指導に行ったとき現地にイーストフードがなかったことから、食品添加物を使わないパン作りを意識した。

帰国後にお店をオープンして以来、当時としては珍しいイーストフード、ビタミンC、乳化剤、保存料を使わないパンを作り続け販売している。

生地が発酵に欠かせない酵母に白神山地で発見された酵母を使用。パンの種類によって国産小麦を使いわけ、時間をかけて丁寧に発酵させる。さらに焼き上げも、そのパンに合わせたオーブンを使い分ける。クロワッサン、食パンに加え、自家製天然酵母パンのカンパーニュなど多様なパンは、店舗での販売が中心だが、評判を呼び、薩摩おれんじ鉄道の観光列車の食堂の朝食パンを提供する。

パン以外にも、さつまいもなど鹿児島県の特産品を使った菓子や高校生とのコラボ商品を開発するなど地域への貢献を積極的に行っている。