

# 手づくりパンに 自分好みを添えろ



## 「Backerei Sieben」

☎0467-55-9257

平成 24 年 8 月のオープンなので、間もなく 2 年がたつ。「お蔭さまで地域の皆さんに支えられ、何とかやってきました。商売としては大変ですが前の年よりお客様は着実に増えてきているのが嬉しいです」。

店名はドイツ語でベッカライがパン屋さん。ジーベンは数字の 7 のこと。ラッキーセブンと言うことで、縁起の良い数字を店名にもらった。



店主である松元昭憲さんは藤沢のご出身。パン屋さんを始めるに当たっては、藤沢、茅ヶ崎、辻堂など地の利のあるところを含め探したが、最後玉縄のこの地にたどりついた。

商店街やパン屋さんが周りにあるところではやりたくなかったし、競争が激しければそれだけ大変。無理

に激戦地に参入せずに、自分の目指したいパンづくりが出来るこの場所を選んで正解だったと言う。

かつて松元さんはフランス、ドイツ、アメリカなどのパン工房で、修業を重ねて来た。同店の売り物は食事パンで、外国で修行中に学んだものや、独自のオリジナル品まで幅広い。

通常の間ゆるお菓子パンも需要に応じて作りはするが、やはり中心は手づくりの食事パン。パンブリオッシュ、ウォールナッシュなど名前が難しく、年寄りには覚えきれないが、「厳選した素材を提供するのが私の仕事。このパンに



お客さんお好みの肉や野菜を添えて、豊かなパン食を演出してもらう」のが目的という。

住所 岡本 2-6-28 大船駅から栄光学園への通り沿い。

玉縄交番とコンビニ店の手前。

定休日は毎週木曜日と隔週の水曜日。営業時間は午前 10 時～午後の 7 時迄。

パンの予約も出来る。