



「子どもが元気な町」で創業

修業先のお店から引き継いだ名物カレーパン

Bakery ASRUN 佐藤 陽平さん

「悲しいことや落ち込むことがあっても、パン屋でパンを選んでいると自然と気持ちが悪くわくしてきます。お客さんがお店のドアを開けた時に、悲しそうな顔をしていても、パンを選んでいくうちに、表情が明るくなっていく姿が見えるよう、お店の造りにも工夫を凝らしています。」

毎日パンが食べたくて、高校生の時からパン屋になりたかったという佐藤 陽平さん（小田原市在住）は、平成26年12月、開成町に「ASRUN」（アスラン）を開店しました。

山口県出身の佐藤さんは、高校卒業後、パンの専門学校に通いながら千葉県にあるパン屋で10年間修行を積み、修業中に奥様と出会いました。

自分のお店を持つにあたり、奥様ゆかりの小田原市か、ご自身の実家のある山口県での開店を検討しました。奥様の親戚などからも地域の情報をもらい、開成町での開店を考え始めた佐藤さん。

「今の店舗を下見に訪れた時に、お店の前にいた子どもたちの元気な姿を見て、開成町への

決め手は、町の元気な子どもたち

「生まれ育った開成町でお店を開き、地域の皆さんのお役に立ちたい」とずっと思っていました。」と「奥田製パン」の武村 玄彦さんは言います。

料理人だったお父様の影響で、昔から料理をすることに興味があつた武村さん。

「パンは、甘いものからおかずのようなパンまで、食事でもおやつでも様々なシチュエーションで食べる機会があります。パン屋は、私たちの生活に密着したとても重要なお店だと思います。開成町には、元々パン屋が少なかったため、地域の人に喜んでほしいと思います。」と武村さんは言います。

会社員を辞め、パン屋での修業を経て、平成27年8月に「奥田製パン」を円通寺に開店しました。

「開店してみると、開成町は、あつという間にパン屋の激戦区となりました。お店のタイミングがもう少し遅ければ、パン屋ではなく、自転車が好きなので、自転車屋になっていたかもしれません。」



選ぶのが楽しくなるお店いっぱいに並んだパン



奥田製パン

奥田製パン 武村 玄彦さん、美香さん

「生まれ育った開成町で、地域の皆さんの役に立ちたい」とずっと思っていました。」と「奥田製パン」の武村 玄彦さんは言います。

料理人だったお父様の影響で、昔から料理をすることに興味があつた武村さん。

「パンは、甘いものからおかずのようなパンまで、食事でもおやつでも様々なシチュエーションで食べる機会があります。パン屋は、私たちの生活に密着したとても重要なお店だと思います。開成町には、元々パン屋が少なかったため、地域の人に喜んでほしいと思います。」と武村さんは言います。

会社員を辞め、パン屋での修業を経て、平成27年8月に「奥田製パン」を円通寺に開店しました。

「開店してみると、開成町は、あつという間にパン屋の激戦区となりました。お店のタイミングがもう少し遅ければ、パン屋ではなく、自転車が好きなので、自転車屋になっていたかもしれません。」

「生まれ育った開成町で、地域の皆さんの役に立ちたい」とずっと思っていました。」と「奥田製パン」の武村 玄彦さんは言います。

料理人だったお父様の影響で、昔から料理をすることに興味があつた武村さん。

「パンは、甘いものからおかずのようなパンまで、食事でもおやつでも様々なシチュエーションで食べる機会があります。パン屋は、私たちの生活に密着したとても重要なお店だと思います。開成町には、元々パン屋が少なかったため、地域の人に喜んでほしいと思います。」と武村さんは言います。

会社員を辞め、パン屋での修業を経て、平成27年8月に「奥田製パン」を円通寺に開店しました。

「開店してみると、開成町は、あつという間にパン屋の激戦区となりました。お店のタイミングがもう少し遅ければ、パン屋ではなく、自転車が好きなので、自転車屋になっていたかもしれません。」

生まれ育った町で

お店を開きたい

知らないパンとの出会いに、ワクワクしてほしいと佐藤さん。イチオシのドイツパン「プレッツェル」▶



開成町で

開成町は、水がおいしく、パンをおいしくする一助になっているそうです。お店は役場、町民センター、病院が近くにあるため、子どもからお年寄りまで幅広い世代の方で賑わっています。

「『ASRUN』というお店の名前は、『明日』と『走る』を組み合わせさせて付けました。私たちの作るパンが、町の皆さんの明日を走る元気になってほしいと思います。」

出店を決めました。」

創業する時は、商工会へ

「『お店を開く時は、地域の商工会にまず相談する。』と、修行先のお店から教わりました。創業の時は、商工会へ相談に行き、創業支援を受けました。」

現在も経理、雇用、今後の経営などについて様々な相談をしているという佐藤さん。

「親身になって相談を聞いていただけるので、本当に何でも相談しています。」と佐藤さんは言います。

町の皆さんに元気を届けたい

☞Bakery ASRUN(ベーカリー アスラン) / 住所: 延沢854プラザ開成108 / 定休日: 水・木曜日

ASRUN Facebook



叶えた夢



◀開成町のあじさいをイメージした優しい甘さの「あじさいメロンパン」がおススメ!

ね。」と武村さんは笑います。

地域のつながりを大切に

マルシェかいせいの朝市を始め町内のイベントだけでなく、足柄地域のイベントにも出店している奥田製パン。地域のイベントでお店を知ってもらい、地域の皆さんにお店に来ていただきたいそうです。

同級生が町内に開店したフランス料理店にもパンを卸している武村さん。

「地元ならではの繋がりで、地元で開店して良かったです。」

商工会には、知人の紹介で入会されました。

手間を惜しまないパン作り

もともとパン屋で働いていた奥様は、パンの成型などを担当。夫婦二人で新しいパンを開発するなど、日々、試行錯誤が続きます。

「手間を惜しまず作ることを大切にしています。パンは仕込みがとても大切です。お店は休みの日でも、私たちの作業に休みはありません。」

☞奥田製パン / 住所: 円通寺16 / 定休日: 月・火曜日

奥田製パンInstagram

