

そのつもり

新製造所の温湿度の改善と製造能力増強による生産性向上

火力増強でふっくらパン

鳩山町高野倉地区で営業する「そのつもり」は自家製酵母で作るパンのお店。同町熊井地区にあった店舗を2019年8月に現在地に移転、同時にカフェも開店した。このリニューアルオープンに合わせ、大型オーブンをものづくり補助金で導入した。

のような大きなパンだと水分が飛んでパサパサになってしまう。

新導入したドイツ・ミベ社製のオーブンは火力を増強。パンを入れても窯の温度が下

がらず、ふっくらと焼き上がる。

る。窯の中の底面が人工石製で石窯パンのような仕上がりになる。焼く量も前の鉄板2枚2段差しから鉄板4枚2段差しと2倍になった。

前の店舗は壁が薄く、パン生地が外部の温湿度の影響を受けやすかったため新しい製造所は壁に断熱材を使用。冷凍・冷蔵とパン生地の発酵を管理するドウコンという装置も入れ、パンの品質を一定にすることも可能になった。

全粒粉入り食パンや角食パン、バケット（バタール）、カンパニーなど、多い日は約20種類のパンを作る同店。干しぶドウから起こした酵母を使い、季節によってリングから作った酵母を入れるなど風味も多彩なパンを提供。無農薬のライ麦を自家製粉するライ麦パン（土日のみ）も作っている。

ものづくり補助金では、パン生地を折ったり伸ばしたりできる装置のパイシーター、カスタードクリームやアイスクリームを作れるパステライザーも導入。最近では鳩山町外の客も増え、休日はさいたま市や川越市などから足を運ぶ人もいるという。



新導入したドイツ・ミベ社の大型オーブン。上段の窯に4枚、下に4枚と計8枚の鉄板を入れられる

■ そのつもり

本社：鳩山町高野倉435-1

代表者：朝妻裕司

設立：2011年8月 従業員数：2人

電話：049 (296) 5760

メモ▶ 月・火・水曜は定休日。営業時間は午前11時～午後5時。今回のリニューアルオープンに合わせ、店名を「そのつ森」から「そのつもり」に変更した。