

2023
3.1
OPEN

パン屋 みち

店主
ながみね はるか
長峯 晴夏さん



Profile 生まれも育ちも会津美里町。パン屋を志し、働き始めた東京のパン屋で6年半修行。今年地元で念願の店をオープンした。パンの仕込みは毎朝4時からスタート。お店から見える「磐梯山」の景色や四季折々の風景がお気に入り。「パンの事・お店の事・日常の事・過去の事」を綴るブログも日々更新中

（長峯さんに聞きました！）

Q パンを作る上でのこだわりは？

A 県内では珍しい薪窯でパンを焼きあげています。薪窯で焼くことで香り高いパンに仕上がります。手作業でレンガを積み続け、約2週間ほどかけて完成しました。



Q どんな種類のパンを販売していますか？

A 「カンバーニュ」に「食パン」「ぶどう食パン」の常時3種類に加え、日替わりで「チーズパン」や「ベーコンエビ」なども販売します。どのパンもおすすめです。



Q 開業までに準備したことは？

A 「創業塾」で福島県信用保証協会の存在を知り、「創業がっちり！サポート」を利用しました。経営する上で重要な長期的な資金計画をマンツーマンでサポートしてくれます。とても助かりました。



夢、 ふくふく

福島で創業した方をご紹介します

「職人」に憧れ、地元の会津美里町でパン屋を開業

あたたかさを感じる付まのパン屋さん。今年3月、会津美里町の本郷地区にオープンした。地元「会津酒造」の酒かすを使った天然酵母のカンバーニュや食パンなどを販売。「ここに来るまで長かった。やっと自分のお店を持つことができた」と素敵な笑顔で店主の長峯さんは語る。夢の実現までの道のりを聞いた。

東京の某印刷所で制作部として勤務。仕事に尽力しながらも、「職人のような仕事が出来たい」という憧れを抱き始めた。もともとパン作りが趣味だったこともあり、パン屋を開業することを決意。2年ほどで印刷所を退職し、22歳から都内のパン店で修業、30歳の時に地元・会津美里町へ帰郷した。6年半の修行を経て、今年35歳で念願の店をオープンさせた。「今後は地元の農家さんとながら、有機栽培の食材を使った、より安心安全なパンを提供できたら」と語ってくれた。



倉庫をリノベーションしたおしゃれな店舗

会津美里町 パン屋 みち



☺️インスタグラムにて問い合わせを
〒大沼郡会津美里町福重岡字屋敷廻乙429
☎️12:00~16:00※変更の場合あり
☎️毎週月・火・金曜日
☎️あり
Instagram@panya_michi

福島県信用保証協会は、創業する方を「創業がっちり！サポート」で応援しています！

