

夢をカタチに

姫路商工会議所が創業を支援した創業者の方に
お話を聴きました。

じゃがぱん

代表者 岸本 章子

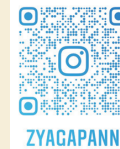
創業時期 2022年4月

所在地 〒670-0940
姫路市三左衛門堀西の町141
シンプルハウス101

TEL 079-287-6667

営業時間
11:00~18:00
※パンが無くなり
次第終了

定休日
月・火曜日



自家製レーズン酵母とこだわり食材

ハード系もソフト系も
もちりしっとり多加水パンのお店です♪

創業に至るまで

子どもの頃は、毎週末家族でパン屋さんへパンを買いに行くことがとても楽しみでした。そんな大好きなパンの仕事がしたい！とパンの有名どころ京都のパン屋で8年間経験を積みました。その後、地元の姫路に戻りパン屋で働いていましたが、姫路でも京都のようにパンをもっと気軽に食べてほしい、仕事や家事で忙しい方の癒やしになるようなパンを提供したいという想いが生まれ、創業を決意しました。お店には定番のカンパーニュや食パン、バケットから季節ごとの日替わりパンまで常時約15種類のパンを準備していて、オープン時には焼きたてが並びます。

創業してよかった

お客様からパンの感想を直に聞くことができ、「これ美味しいね!」と言っていただけると幸せな気持ちになります。季節ごとに天候や気温で売上げが左右され、初めてのことに戸惑うこともあります。夏場には冷やしジャムサンドを販売してみたりと試行錯誤する日々を送っています。

じゃがぱんの魅力

使用する小麦やその配合は何度も研究を重ねました。パンによって国産小麦を使い分け、ベストな美味しさを

追求しています。具材はなるべく無農薬の野菜や果物を使用し、ジャムやカスタードは全て店内で手作りしています。当店の特長はなんといっても多加水パンです。

吸水率を限界まで引き上げることで、ソフト系は翌日もふっくらやわらかに、ハード系は外はカリッと中はもちっと食感が楽しめます。またハード系パンには自家製のレーズン酵母を使用することで、味に深みが生まれ、小麦本来の甘みと香りが口の中に広がります。

相談してよかった

創業を決意してパン屋開業のガイドブックを読む中で商工会議所が創業支援をしていることを知りました。商工会議所では創業や経営に関する困りごとを親身に聞いてくださり、まちなか創業補助金の申請をする時にもアドバイスをいただき、とても頼りになりました。

これからの目標

姫路にもっとパン文化を広めたいと思っています。ハード系はまだまだ食べにくいイメージがありますが、その美味しさを浸透させたいです。外部のイベントなどにも積極的に参加して、「じゃがぱん」をたくさんの方に知ってほしいです。

