

「おいしくて喜ばれるパンを！」 人とのつながりに 感謝の毎日！

パティ
シエール
蓮パン工房

代表 中川 礼子



DATA

創業年月 平成29年4月
所在地 むつ市小川町2-1-1
電話 0175-39-9801
Facebook 「蓮パン工房」

Uターン
(東京都→むつ市)

▶ 創業前はどこでどんな 仕事をしていたのですか？

高校卒業後にもつ市から東京の短大へ入学。証券会社へ就職し、同僚と結婚。夫の転勤の関係で30代前半にイギリスに渡りました。3年ほどの生活の中で衝撃的な出会いがあったのが、勉強がてら英語の先生と食べに行った専門店の「ベーグル」。ノルウェー産のサーモンをはさんだベーグルのおいしさに感動。当時1歳だった娘もベーグルをもたせると不思議とおとなしくなりましたね(笑)。やがて東京へ戻ることに。「パン屋をやりたい!」という思いからパン屋で働き始めましたが、夫が病で倒れることに。10ヶ月意識がなく、病院も転々とし本当に大変な状況でした。大手術が成功し、食べられるようになるまで回復してからは「栄養のとれるもの」「体にいいもの」を心がけ、5年間、夫の介護をしていました。



▶ 青森に戻ってきた経緯と理由は？

子どもたちも大人になり、夫の3回忌を終えたところで、地元むつ市に住む母の事が気がかりになりUターンを決意。ところが戻ってきてみると当の母はとても元気でしたね(笑)。

▶ 創業のきっかけ、現在の活動は？

Uターン後、自分のことを見つめ直す時間ができました。久しぶりに会う友人たちとの会話の中で、心の中にあった思いが再燃。イギリスで出会った「ベーグルのおいしさ」を私らしきでみんなに伝えたい、夫の介護の時に感じた「栄養があって体にいい」パンをみんなに作りたい、という思いから、本格的に「パン屋をやろう!」と決断。下北創業塾参加や、創業・起業支援の専門家(インキュベーション・マネージャー)への相談、アンケート調査、通信教育も受け、パン屋オープンへの一歩を踏み出しました。そんな中、地元であったアピオス料理のコンテスト「あびー1グランプリ」に、「アピオスベーグル」を出品し、準グランプリを受賞。受賞後は友人や建設会社、様々な方からの支援協力もあり、あれよあれよという間にたった1ヶ月でオープンが決定。あまりのスピード開店に、当初はやっていけるのかと不安でしたが、現在は常連さんも増え、また県内外からも来ていただき、開店から30分ほどでなくなることも。自分が思ってきた「夢」が叶った喜びを感じる今、人に恵まれ、助けられていることに本当に感謝の毎日です。

▶ これからの活動の夢や目標は 何ですか？

地元の酒蔵「関乃井酒造」さんにご協力いただき、関乃井さんの酒粕で当店独自の天然酵母を作りました。その天然酵母を使った「クリームパン」が新たに完成し、現在販売中です。酒粕の他、アピオス、海峡サーモン等なるべく地元の食材を使った新商品もいっぱい作りたいですね。また、余裕ができれば、パン教室やカフェもできればうれしいです。みなさんに愛されるお店になればと思っています。

▶ 青森の好きなところ、魅力を 教えてください!

青森の魅力は「食材」と「人」。おいしいものがいっぱいだし、いろんな人たちのやさしさがあふれていて、本当に幸せだと実感しています。



人気のクッキーベーグルと店内の様子



酒粕酵母の生地を使用したクリームパン

▶ 青森への「Uターン創業」を考えて いる方へメッセージをお願いします!

「二度と戻るか」と思って飛び出した地元。戻って来てみて、改めて友人や知人の手助けは本当にありがたいものだと感じました。Uターンで青森に来ようと思っていらっしゃる方も、雪かきはちょっと大変かもしれませんが、人が温かいところですよ。



11時に開店し早いと30分ほどで完売に。