



本数限定の「うさぎ食パン」や和菓子系創作パンが好評 都内で群馬県産小麦粉を使用したパンを提供！

■ 兎好きな店長が兎にこだわったパンを販売！

今回は、都内で群馬県産小麦を使用したパンを販売している「ベーカリー兎座LEPUS」を紹介합니다。オーナーシェフの東山さんは桐生市出身で、実家は老舗和菓子屋「舟定」と言うこともあり、和菓子の技術を取り入れた創作パンを和菓子職人の父親と一緒に開発しています。

当店は、パンの種類により、国内外から15種類の小麦粉を使い分けており、群馬県産小麦粉は星野物産(株)のハードブレッド専用粉の「ジュ・フランソワ」(バゲットで使用)と「上州地粉」(あんパンとクリームパンに使用)を使用しており、ともに群馬県産小麦100%とのことです。

東山さんは、以前は恵比寿の有名ブランジェリーで副料理長を務めていましたが、2017年3月に当店をオープンしました。兎をかたどった本数限定の「うさぎ食パン」、恵比寿時代からやってきたクロワッサンや季節の野菜を使ったフォカッチャ、和菓子職人の技術を取り入れた「福豆うさぎ(甘塩仕立ての赤エンドウ豆を使用したもちもち食感のパン)」や「イチゴ壺号(莓大福をイメージした新開発の季節限定パン)」等のオリジナル創作パンが看板商品となっているとのことです。

バゲットは群馬県産の小麦粉を主体に使用しており、一晩冷蔵発酵することで、やや重めのもっちりした生地に仕上げています。それにより甘みや風味もより強くなり、皮はパリパリで香ばしいと好評です。クリームパンやこしあんぱんで使用される小麦粉の上州地粉は、通常田舎まんじゅうやうどんに使用される粉ですが、パンに添加する事で歯切れが良く、小麦の風味が味わえる生地となっています。

東山さんの兎好きが高じて、店のロゴや様々な兎グッズ、兎をかたどったパン等の兎をモチーフにした店になっています。しかし、当店は見た目だけでなく、パン一筋に修行してきたオーナーの腕で味も好評で、整理券が出るほど大人気となっており、リピーター率も大変高いとのことです。

■ 「ベーカリー 兎座LEPUS」の店舗情報

住所	最寄り駅	営業時間	定休日
東京都杉並区梅里1-15-13 1F	東京メトロ丸の内線 新高円寺駅(徒歩3分)	10:00~19:00	月・火



「ベーカリー 兎座LEPUS」店頭



桐生で織られた着物を着たうさぎのぬいぐるみ



群馬県産小麦粉を使用したバゲット



和菓子技術を活かした創作パン