

# 郊外型の焼きたてパン店 市場を切り開く

## サンメリー 田辺 速夫 社長(坂戸市)

「石窯パン工房」といって、おしゃれな外観の焼きたてパンのお店を、沿線で見かける。経営するのは(株)サンメリー。

昨年、都内から坂戸市に本社を移した。郊外型パン店の展開などについて、田辺速夫社長にお聞きした。(1面に関連記事)



創業はいつですか。田辺 昭和二十一年に東京・赤羽で、和菓子と甘味喫茶の店からスタートしました。創業者の考え方が、本物の材料以外は使いたくないというものが、当時は「大阪屋」と言っていたんですけど、少し高いが美味しいという評判をとったらしいんです。その精神がずっと生きて、着色料や添加物は使わないという方針です。と来ています。

「石窯」とは、スペイン製の石窯、スペイン人の石窯職人が来て、レンガを何千個も組み上げるんですよ。重さが十三、四トンあります。良い設備だとある程度、技術的な力が必要なんです。その最終的なものがスペイン製の石窯、フランスパンを焼く窯も粉を混ぜるミキサーも、ドイツ製の高価なものを使っている。でも一番は、技術ですね。作る職人さんの腕が一番大きく物を言う。やっぱり五年、六年かかると一人前にはなれない。私も冷凍生地も使っているんですけど、大半はスクラッチと言います。粉からミキサーでこねるパン作りの原点のやり方をとる。そしてすべてお店で焼いています。

今度坂戸に引っ越ししたのも郊外重視の現われ。田辺 ここに拠点を構えて、今後、郊外型の良い場所を選んでいこうと。新しいビジネスモデルに向かっている進み出したところなんです。

カネレストラムも検討。美味しさの秘訣は。田辺 業界では、美味しさの三つの要素として、材料、それから設備、それから技術と。粉でも色々あり、外側を削って中心の所だけ作ると、粉は、グルテンというタンパク質が多く、田辺 ベーカーリーカフェ、あるいはベーカーリーレストランという店もいろいろと挑戦しているところと考えています。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

今後の店舗展開は。田辺 一都三県を中心として、郊外に出していこうという戦略です。新しい業態は。田辺 ベーカーリーカフェ、あるいはベーカーリーレストランという店もいろいろと挑戦しているところと考えています。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

きたてパンがやはりだった。やってみようかと。石神井公園の駅前に初めて、パン専門店を作ったんです。昭和五十四年です。社長就任は何年ですか。田辺 昭和五十五年。焼きたてパンは軌道に。田辺 当時、東急グループが「サンジェルマン」というブランドで、焼きたての店を作ったんです。そこを研究しておそ

競争も増えて利益も上がりになってきたので、新しいビジネスモデルを作りたい。今度郊外型の石窯を設置した店、一号店を平成十三年越谷に出したんです。それが非常に成績が良いので、今そのタイプが十二店舗に増えてい

なる。それで焼くと、本音が美味しさが出てくる。そういうパンを、郊外の住宅地で提供した。それがヒットの原因の一つだと思っています。郊外は、車社会ですよ。主婦が四、五先から買いに来てくれる。郊外では先行しました。

田辺 今後は、郊外での焼き立てパンも、ファミリーストランのように、軒を連ねて出てきて、競争が激しくなると思いますが、今のところは独占のような状態です。

度、技術的な力が必要なんです。その最終的なものがスペイン製の石窯、フランスパンを焼く窯も粉を混ぜるミキサーも、ドイツ製の高価なものを使っている。でも一番は、技術ですね。作る職人さんの腕が一番大きく物を言う。やっぱり五年、六年かかると一人前にはなれない。私も冷凍生地も使っているんですけど、大半はスクラッチと言います。粉からミキサーでこねるパン作りの原点のやり方をとる。そしてすべてお店で焼いています。

成島 独立したのは十三年前、五十歳で、脱サラというか。店を開かれたのはいつ。成島 サラリーマンのとき、出張が多く全国のいろんな美味しい食材に出会いました。私は食べるのが好きで、懐石料理なんかも食べますが、土地の素材のままの方が美味しいんです。自分の店でちゃんとした食材を出していきたくて、そういう思いがきっかけなんです。

飲食業は初めて。成島 全く未経験じゃないんです。最初は四千人の規模の会社の人事を経験し、十年でベンチャー企業に移りました。自分が目標を持ってチャレンジすれば実現するんだ」と教えてもらった。

料理は、全国の美味しい魚とか鶏。成島 メインは串焼です。都心なら、串焼専門店でも成り立つんですけど、郊外の場合は、お客ニーズの幅を広げるとい意味で、いろんなメニューでやっています。

串焼を炭で焼いている。成島 備長炭です。炭火の決定的な違いは、遠赤外線効果で、冷めても硬くならない。最初はどこにお店を。成島 NHKの連ドラ

「どんどん晴れ」にも描かれています。成島 そうですね。成島 二年後の平成八年二月一日に和光店を、十一年の二月一日に所沢オープンしたんです。成島 オープンするまではどきどきでしたが、お客さんがびびりするくらい押し寄せてきました。当時、こういう作り手の店は、東上沿線では珍しかったこともありました。

成島 価格を下げちゃうとチエーン店にかなわない。成島 人間関係が希薄になってきている。部下を誘っても断られるという上司が、店に来てほしいです。成島 人間的な関係が希薄になってきている。部下を誘っても断られるという上司が、店に来てほしいです。成島 人間的な関係が希薄になってきている。部下を誘っても断られるという上司が、店に来てほしいです。

# 沿線食彩記

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。



# 全国の美味しい食材をそのまま 大人の居酒屋 長屋門 成島 三夫さん(志木、和光市)

店を開かれたのはいつ。成島 独立したのは十三年前、五十歳で、脱サラというか。店を開かれたのはいつ。成島 サラリーマンのとき、出張が多く全国のいろんな美味しい食材に出会いました。私は食べるのが好きで、懐石料理なんかも食べますが、土地の素材のままの方が美味しいんです。自分の店でちゃんとした食材を出していきたくて、そういう思いがきっかけなんです。

飲食業は初めて。成島 全く未経験じゃないんです。最初は四千人の規模の会社の人事を経験し、十年でベンチャー企業に移りました。自分が目標を持ってチャレンジすれば実現するんだ」と教えてもらった。

料理は、全国の美味しい魚とか鶏。成島 メインは串焼です。都心なら、串焼専門店でも成り立つんですけど、郊外の場合は、お客ニーズの幅を広げるとい意味で、いろんなメニューでやっています。

串焼を炭で焼いている。成島 備長炭です。炭火の決定的な違いは、遠赤外線効果で、冷めても硬くならない。最初はどこにお店を。成島 NHKの連ドラ

「どんどん晴れ」にも描かれています。成島 そうですね。成島 二年後の平成八年二月一日に和光店を、十一年の二月一日に所沢オープンしたんです。成島 オープンするまではどきどきでしたが、お客さんがびびりするくらい押し寄せてきました。当時、こういう作り手の店は、東上沿線では珍しかったこともありました。



長屋門店内(和光店)

「石窯パン工房」といって、おしゃれな外観の焼きたてパンのお店を、沿線で見かける。経営するのは(株)サンメリー。

創業はいつですか。田辺 昭和二十一年に東京・赤羽で、和菓子と甘味喫茶の店からスタートしました。創業者の考え方が、本物の材料以外は使いたくないというものが、当時は「大阪屋」と言っていたんですけど、少し高いが美味しいという評判をとったらしいんです。その精神がずっと生きて、着色料や添加物は使わないという方針です。と来ています。

「石窯」とは、スペイン製の石窯、スペイン人の石窯職人が来て、レンガを何千個も組み上げるんですよ。重さが十三、四トンあります。良い設備だとある程度、技術的な力が必要なんです。その最終的なものがスペイン製の石窯、フランスパンを焼く窯も粉を混ぜるミキサーも、ドイツ製の高価なものを使っている。でも一番は、技術ですね。作る職人さんの腕が一番大きく物を言う。やっぱり五年、六年かかると一人前にはなれない。私も冷凍生地も使っているんですけど、大半はスクラッチと言います。粉からミキサーでこねるパン作りの原点のやり方をとる。そしてすべてお店で焼いています。

今度坂戸に引っ越ししたのも郊外重視の現われ。田辺 ここに拠点を構えて、今後、郊外型の良い場所を選んでいこうと。新しいビジネスモデルに向かっている進み出したところなんです。

カネレストラムも検討。美味しさの秘訣は。田辺 業界では、美味しさの三つの要素として、材料、それから設備、それから技術と。粉でも色々あり、外側を削って中心の所だけ作ると、粉は、グルテンというタンパク質が多く、田辺 ベーカーリーカフェ、あるいはベーカーリーレストランという店もいろいろと挑戦しているところと考えています。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

今後の店舗展開は。田辺 一都三県を中心として、郊外に出していこうという戦略です。新しい業態は。田辺 ベーカーリーカフェ、あるいはベーカーリーレストランという店もいろいろと挑戦しているところと考えています。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。



石窯パン工房(坂戸店)

「石窯」とは、スペイン製の石窯、スペイン人の石窯職人が来て、レンガを何千個も組み上げるんですよ。重さが十三、四トンあります。良い設備だとある程度、技術的な力が必要なんです。その最終的なものがスペイン製の石窯、フランスパンを焼く窯も粉を混ぜるミキサーも、ドイツ製の高価なものを使っている。でも一番は、技術ですね。作る職人さんの腕が一番大きく物を言う。やっぱり五年、六年かかると一人前にはなれない。私も冷凍生地も使っているんですけど、大半はスクラッチと言います。粉からミキサーでこねるパン作りの原点のやり方をとる。そしてすべてお店で焼いています。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

自由な飲食できる場所を置いたり、コーヒーが無料だったり、おあらかいな印象が。田辺 パンを売るだけじゃなくて、地域の人がたのむっていいんです。の憩いっていいんです。か、ちょっと時間をつぶせる、あるいは人に会って話ができるような使われ方をしたい。

**炭火焼ステーキ一筋に!** 変らない美味しさ...  
 当地に開業して30年が過ぎました...  
 メニュー例  
 ●サービステーキ 150g...¥1,323  
 200g...¥1,554  
 ●リブロースステーキ 200g...¥2,835  
 300g...¥4,200  
 いずれも(サラダ)付(ライス)  
 SUEHIRO 三芳店  
 入間郡三芳町藤久保583  
 TEL.049-258-2320  
 営業時間 A.M.11:00~P.M.11:00

成島 志木駅の南口に、平成六年の二月一日にオープンしたんです。成島 そうですね。成島 二年後の平成八年二月一日に和光店を、十一年の二月一日に所沢オープンしたんです。成島 オープンするまではどきどきでしたが、お客さんがびびりするくらい押し寄せてきました。当時、こういう作り手の店は、東上沿線では珍しかったこともありました。

成島 志木駅の南口に、平成六年の二月一日にオープンしたんです。成島 そうですね。成島 二年後の平成八年二月一日に和光店を、十一年の二月一日に所沢オープンしたんです。成島 オープンするまではどきどきでしたが、お客さんがびびりするくらい押し寄せてきました。当時、こういう作り手の店は、東上沿線では珍しかったこともありました。

成島 志木駅の南口に、平成六年の二月一日にオープンしたんです。成島 そうですね。成島 二年後の平成八年二月一日に和光店を、十一年の二月一日に所沢オープンしたんです。成島 オープンするまではどきどきでしたが、お客さんがびびりするくらい押し寄せてきました。当時、こういう作り手の店は、東上沿線では珍しかったこともありました。

成島 志木駅の南口に、平成六年の二月一日にオープンしたんです。成島 そうですね。成島 二年後の平成八年二月一日に和光店を、十一年の二月一日に所沢オープンしたんです。成島 オープンするまではどきどきでしたが、お客さんがびびりするくらい押し寄せてきました。当時、こういう作り手の店は、東上沿線では珍しかったこともありました。

成島 志木駅の南口に、平成六年の二月一日にオープンしたんです。成島 そうですね。成島 二年後の平成八年二月一日に和光店を、十一年の二月一日に所沢オープンしたんです。成島 オープンするまではどきどきでしたが、お客さんがびびりするくらい押し寄せてきました。当時、こういう作り手の店は、東上沿線では珍しかったこともありました。