

SINCE 2011



## 「美味しいパンは人を幸せにする」

自分たちが作ったパンでお客様に喜んでいただきたい。

美味しく楽しい時間を過ごしていただきたい。

2011年、パン職人として独立することを決めた私たちは、  
縁あって東広島市西条を訪れ、高い天井から巨大なアームと鉄の鎖が垂れる  
鉄骨むき出しの元建機工場を見学しました。

「ここをパン屋に！！」私たちは、即決しました。

## 名前に込めた思い

「あすなる」は「明日は檜になろう」

～明日に向かってたゆまぬ努力をし、まっすぐ伸びて成長する～ の意。

ASUNARO Baking Company の頭文字「ABC」は  
基本を大切に未来を夢見て突き進むという決意もこめています。

SINCE 2011



## PASTRYアンデルセンからの系譜

パン生地にたくさんの油脂を使ってパイ状にしたものを焼き上げたのがパストリーです。デニッシュ・パストリーと呼ぶこともあり、パイやクロワッサンとは似て非なるものです。アンデルセンの創業者高木俊介氏がデンマークのホテルで食べ、そのおいしさに魅了され、試行錯誤の末に日本初のデニッシュ・パストリーが誕生しました。アンデルセンで27年働いた私たちは、「デニッシュ愛」を受け継いでいます。様々なデニッシュを気軽に味わっていただきたいという思いでミニサイズを数種類焼いています。

## 薪火石窯

あすなるベーキングカンパニーの象徴、店舗のど真ん中に鎮座する石窯。薪火を使う石窯としては県内最大級です。築窯を検討していたところ、島根県江津市にある嶋田窯の登り窯の改修の話を聞きお手伝いを申し出て、古い耐火煉瓦を譲っていただきました。数十年間高温と釉薬にさらされた煉瓦の味わいによりまさに奇跡の結晶となりました。火入れには神が宿る宮島の弥山の消えぬの火をいただきました。





## セルフサッカー方式

包装するサッカー一台に個包装用の2種類の袋と大・中・小の紙袋を用意し  
お買い上げいただいたパンをお客様自身に包装していただく、  
「セルフサッカー方式」を採り入れています。  
スタッフによる包装が定着しているパン屋で、  
お客様に包装をお願いするのは失礼ではないか、敬遠されるのではないかと  
心配の声もありましたが、開店以来スムーズに受け入れていただきました。  
思い思いに包装できるので、分けて入れるのも一緒に入れるのも自由です。  
結果的に過剰包装を抑えることになり、  
パンのクオリティを上げてお客様に還元できます。  
自然環境への配慮も心がけています。  
セルフサッカーが難しい方にはスタッフがお手伝いしています。

## 取り組み

以前から隠れた人気の「チャレンジセット」。  
ロスパンを減らす取り組みとして、  
前日焼いたバラエティブレッド、ロールパン、菓子パン、焼菓子などを合わせ、  
お買い得なセット価格で提供しています。  
組み合わせがいろいろなので選ぶ楽しみもあり、売れ残りという感覚ではなく  
新しい味にチャレンジしていただけるきっかけになっているようです。  
フードロスが社会問題化する中で  
私たちにできることを考え、これからも工夫を重ねていきたいと思っています。

## イートイン席

お買い上げいただいたパンを  
2階イートイン席や外のテラス席で  
お召し上がりいただけます。  
ご家族づれやグループでの  
ランチやティータイムを  
楽しんでいただいています。  
各種ドリンクも合わせてどうぞ。

## 忘れない「絆」

2011年の東日本大震災はまだ創業前でした。  
福島で支援活動に参加したご縁もあって  
毎年3月には復興応援キャンペーンと寄付を行っています。  
季節限定のさくらメロンパンの売り上げの一部を寄付する形で  
お客様にもご協力いただいています。  
2014年の広島市の土砂災害ではボランティア活動に参加しました。  
2016年の熊本地震の時は、熊本県産小麦粉を使ったベーグルを販売。寄付をしました。  
2018年の広島県豪雨災害では道路が寸断され、流通がストップ。  
スーパーやコンビニからは商品が消えました。  
私たちの店と倉庫は被害を免れたため、  
出勤できたスタッフで可能なぎりパンを焼きました。  
私たちにできることはわずかですが、少しでもお役に立てるよう  
地域貢献や社会貢献にこれからも取り組んでまいります。

SINCE 2011



## 地元の皆様と

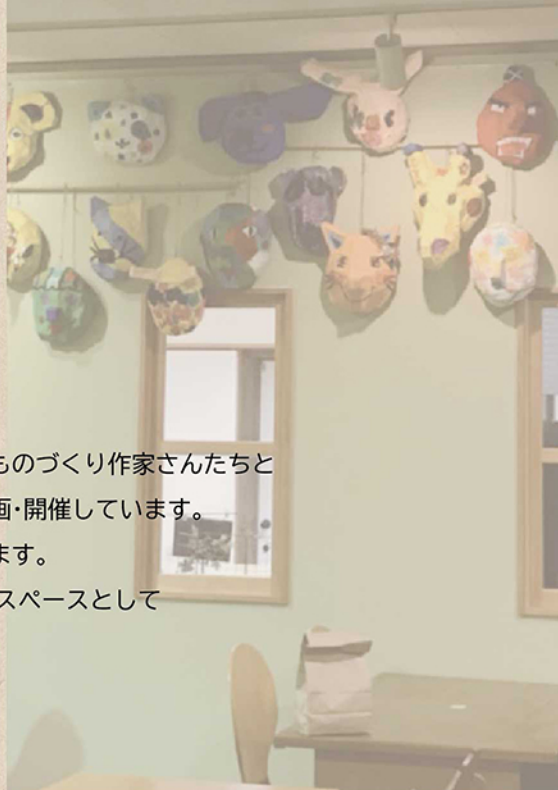
### ●店舗でのイベント

地元で新鮮な野菜を栽培している方々やものづくり作家さんたちと  
ファーマーズマーケットやマルシェを企画・開催しています。

毎回多くのお客様にご好評いただいています。

また2階のイートインは、無料ギャラリースペースとして

地元の方々にご活用いただいております。



### ●東広島市内の児童生徒さんとの交流

中学校の職場体験では生徒さんに

パン屋の仕事を数日間体験していただいています。

小学校の児童のみなさんは職場訪問という授業で、

パン屋の仕事をレポートしに来ていただいています。

パン職人である私たちの楽しみのひとつでもあります。

2020年は西条農業高等学校畜産科の

生徒さんたちが考案したメニュー「西農ポークサンド」が

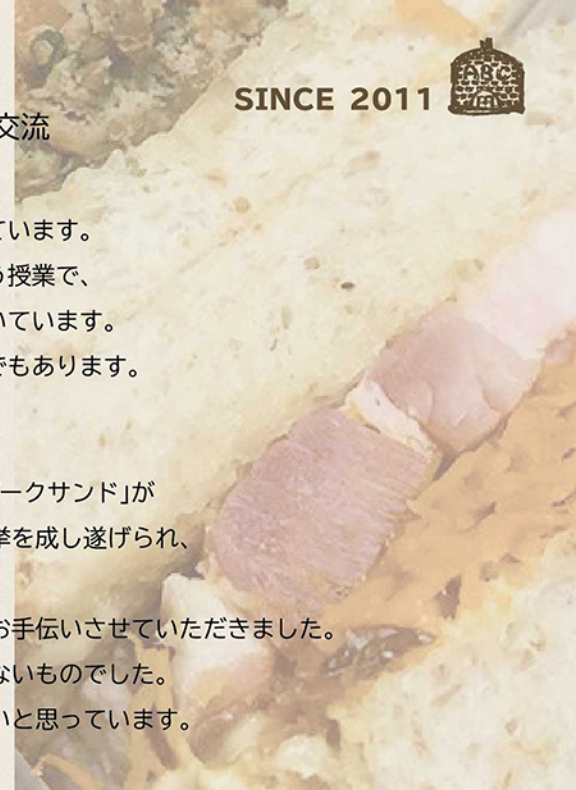
全国うまいもん甲子園で準優勝という快挙を成し遂げられ、

あすなるベーキングカンパニーでは

生徒さんたちのレシピをもとに商品化をお手伝いさせていただきました。

この出会いは私たちにとってかけがえのないものでした。

今後も同校とのコラボを継続していきたいと思っています。



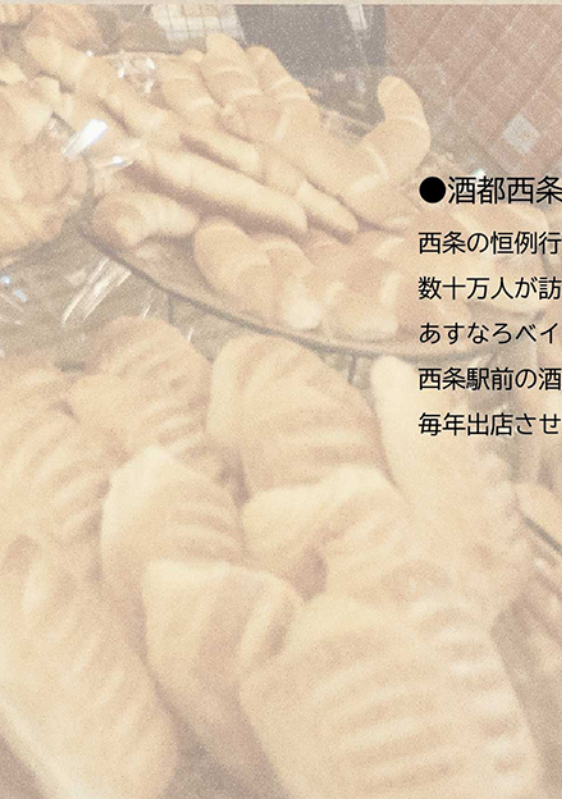
### ●酒都西条の酒まつり

西条の恒例行事「酒まつり」は全国から  
数十万人が訪れる一大イベントです。

あすなるベーキングカンパニーは

西条駅前の酒蔵通りにある亀齢酒造さんの蔵内に

毎年出店させていただいています。



### ●パンづくりの楽しさ喜びを共有

食育と手作り体験ができる

夏休みこどもパン教室は毎回好評をいただいております。

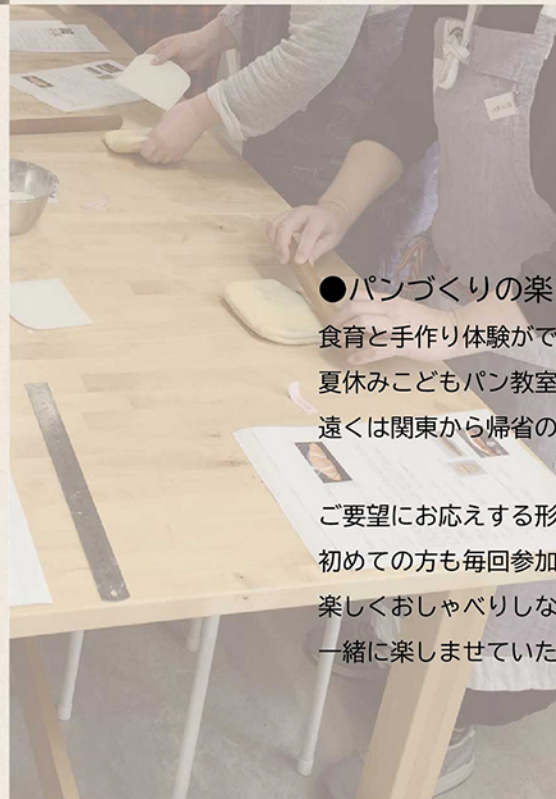
遠くは関東から帰省のタイミングで参加するお子さんも。

ご要望にお応えする形で、大人向けのパン教室も開催しています。

初めての方も毎回参加されている方も

楽しくおしゃべりしながら笑顔でパンをこねる姿を見て

一緒に楽しませていただいております。



## 次世代へ

私たちは日本製パン学校で学び、ドイツ留学やアメリカでの技術指導など若い頃から様々な機会を得てきました。

その時の教育と貴重な体験は、今の私たちの根幹を作り財産となっています。

私たちは受けた恩を次世代に引き継いでいきます。

あすなるベイキングカンパニーでは

若いスタッフには、国内外での様々な研修や技術指導に参加することで、

知識や経験を重ねていってほしいと願っています。

SINCE 2011



## パン職人を目指す方へ

大人になっても日々勉強です。勉強で一番大切なことは何だと思いますか？

それは自主性だと思います。やらされる勉強は身につけません。

積極的に自分から学ぼうという姿勢。そして素直に教わる姿勢。

今自分の目の前にあることに一生懸命取り組む姿勢。

仕事をするうえで大切なことは何だと思いますか？

ありきたりようですが、それは「お客様に喜んでいただきたい」という心です。

作業はそれぞれ分業されていても、自分の仕事の成果はお客様の手に届くものです。

お客様に美味しいパンをお届けできるように、明日に向かってたゆまぬ努力をし、

まっすぐに伸びて成長していきたいと思っています。

## 「美味しいパンは人を幸せにする」

パンづくりを通じて、あなたもほんわか幸せになりませんか？

# ASUNARO Baking Company

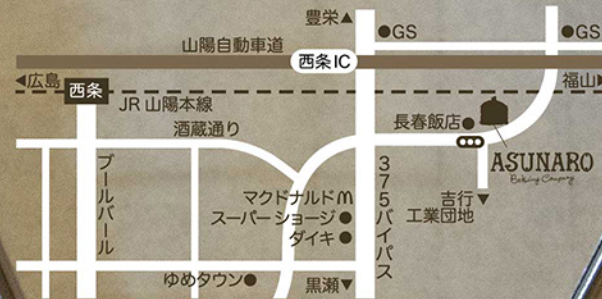
株式会社あすなろベーキングカンパニー

〒739-0007 広島県東広島市西条土与丸3丁目1-12

TEL 082-421-2231 FAX 082-426-6300

営業時間 8:00~19:00

定休日/月曜日 (祝日の場合は翌火曜日)



美味しいパンは人を幸せにする



ASUNARO

*Baking Company*

[asunaro-bc.com](http://asunaro-bc.com)