

パンビジネス

パン好きから専門家まで楽しく読めるパンの教養

池田浩明 瑞穂日和
Hiroaki Ikeda Biyori Mizuho



All About
**THE BREAD
BUSINESS**

CROSSMEDIA PUBLISHING

はじめに——おいしさの陰にパンビジネスあり——

本書の狙いは、パンやパンにまつわるビジネスについて、楽しくわかりやすく知っていただくことです。

つまり一種の入門書であり、今まで出たパンの本の内容のまとめのように思われるかもしれませんが。

そう思っ手取っていただいた方、申し訳ありません。

ここに書かれていることは、今までの本に書かれなかったこと、あるいは文字で伝えられることのその先の部分、おいしさという感性のフィルターを通したことです。

と言いますのも、私たち、パンが好きすぎるのです。

毎年のようにトレンドが生起し、新製法も新素材も日進月歩。誰も食べたことのないパンに誰が先にたどりつくかの絶え間ない競争に見えながら、パン職人はみんな見えない絆でつながっている。日々生地と格闘する困難と喜びを共有しているからこそです。

そんなパンというコミュニティのありようは、ただのファンであり、観察者である私た

ちにとって、目が離せないほどエキサイティングであり、ハートウォーミングなのです。

「おいしいパン屋にかぎって駅から遠い」という都市伝説もまんざら嘘ではなく、パン屋にたどりつくまでの道のりはちょっとした冒険。その苦勞がいつべんに吹っ飛ぶほど、焼きたてのパンの香りは誘惑的であり、最高の一口を食べる瞬間は、時が止まり、我を忘れていきます。

メディアでパンを紹介するのが仕事ではありませんが、もはや合理的とは呼べないほど、金と時間をかけ日本中のおいしいパンを熱狂的に追いかける私たち。お話したパン職人さんはのべ1000人を優に超えます。

ファクトベースでは本書はもちろん、歴史や科学に依拠しています。でも、記録として残っていく公式の歴史は、得てして大きな資本や行政機関の手になりがち。それでは飽き足らず、この本では、職人技と手づくりで極みのおいしさを生み出し続けるリテールベーカー（手づくりで生産し、直接消費者に販売する業態。それに対し、大量生産型の業態はホールセール）に寄り添った視点で、パンのビジネスについて語っています。

無名のパン屋さんによる数えきれないほどの試行錯誤は文字にも形にも残りません。手作りのパンの賞味期限は、1日 or 2日。セミか蜻蛉レベルの短命さで、私たちの胃の腑に落ちてしまうのです。

手作りのパンは1点もののアートであり、瞬間芸。その儚ささえ、パンのおいしさを構成するひとつなのかもしれません。

この愛おしいパンの記憶、感動。常にそれを起点に、歴史も、発酵も、素材も、さまざまにビジネススキームについても語っていきたいと思います。

いま食べているパンのおいしさは、早起きしてパンを作ってくれるパン職人のおかげ。と同時に、1万年前の人類の記憶につながっているかもしれないし、名も知らぬ小麦生産者や製粉会社の努力の結晶であり、目に見えぬ酵母の働きでもあります。パンの世界を駆動させるパンビジネスという営みは、人間もそうでないものも、たくさんの参加者からなるコロナーといつていいでしょう。ちょうどパンをふくらませる発酵種（酵母種、パン種）がそうであるように。

パンの世界を深掘りしたときたどりつく、そんな目が眩むような世界に、この本のペー

ジを繰るみなさまをお連れできたら幸いです。

先ほど「私たち」と述べましたが、この本の著者は一人ではありません。1、2、6、7、9章を池田が担当し、3、4、5、8章を瑞穂が担当しました。各々の得意分野を書くことで、一人の著者では書けないような、解像度の高い内容になったのではないかと思います。では、パンビビジネスの果てしない世界をめぐる冒険に出ましょう。

はじめに おいしさの陰にパンビジネスあり

002

第1章 Chapter 1 : The World of Wheat Through History

歴史から学ぶ小麦の世界

- 1 そもそもパンってなんだろう？
- 2 小麦から見える世界のかたち
- 3 最古のパンから紐解く人類パン好き説
- 4 小麦とともに栄え、酵母と一緒に進化した人類
- 5 世界にたくさんある変なパン
- 6 日本はパンのガラパゴス

COLUMN 添加物入りのパンは安全？

042

037

033

029

024

020

016

第2章 Chapter 2 : The World of Bread Evolution

バゲットから学ぶ

パンの進化の世界

- 1 パンをじっくり味わい、感じよう
- 2 パンをテイステイングしてみよう
- 3 味わいの違いからわかること
- 4 ドンクから始まった日本のパンの近代化
- 5 発酵をめぐるパンの進化
- 6 パン業界のイノベーション合戦

COLUMN 切り方・焼き方で変幻自在

第**3**章 Chapter 3 : The World of the Bread Business

トレンドから学ぶ

パンビジネスの世界

- 1 パンブームはどこから始まった? 072
- 2 高級食パンブームの火付け役 076
- 3 海外ブランドがもたらしたブーム 081
- 4 過去10年のパントrendとキーワード 084
- 5 人気商品を次から次へと生み出す、行列仕掛け人 088
- 6 Trendパンの鍵を握るアレシジャ 092

COLUMN 枝元なほみさんが立ち上げた、夜のパン屋さん 097

第4章 Chapter 4 : The World of Bakery Management

行列のできるパン屋さんから学ぶ
店舗経営の世界

1	カレーパンのスター戦略	102
2	明太フランスのブランド力	107
3	付加価値と映えでさらなる高みへ	112
4	ファンを育てる世界観	116
5	大行列を生む唯一無二のパン	120
6	大切なのは空気感	124
COLUMN	酸味はうま味、ちょっと苦手を味方に付ける方法	128

第5章

Chapter 5 : The World of Bakery Production

人気パン屋の仕掛け人から学ぶ プロデュースの世界

- 1 パン屋さんを開業しよう……………134
- 2 ベーカリープロデューサーという仕事……………138
- 3 成功するパン屋さんのコンセプトメイキング……………142
- 4 持続可能なパン屋プロデュース論……………148
- 5 パン屋さんを支える2つの新基軸……………153
- 6 冷凍生地がもたらす新革命……………158

COLUMN

たかがプライスカード、されどプライスカード……………162

第6章 Chapter 6 : The World of Flour

小麦農家から学ぶ製粉の世界

- 1 世界の小麦と日本の小麦 166
- 2 国産小麦の強みとは 170
- 3 品種でわかる国産小麦の進化の歴史 173
- 4 品種はみんな違ってみんないい 176
- 5 製粉が進化すると体に悪くなる？ 179
- 6 いまの農業が抱える問題点 183

COLUMN スペルト小麦はアレルギーにならない？ 187

第7章 Chapter 7 : The World of Fermentation

酵母から学ぶ発酵の世界

- 1 酵母ってなんだろう？ 192
 - 2 サッカロマイセスセレピシエ 196
 - 3 イーストはおいしいビジネス？ 201
 - 4 イーストはクローン、発酵種はコロニー 205
 - 5 発酵は温度と水分がポイント 208
 - 6 世界的ブームのサワードウ 212
- COLUMN** 発酵種のいろいろ 216

第8章 Chapter 8 : The World of Bread and Drinks

パン好きから学ぶパン飲みの世界

- 1 パンの楽しみ方を広げよう 220
- 2 最高に美味しいパンの食べ方 224
- 3 注目されるパン飲み 228
- 4 パン飲み文化がもたらす新しい楽しみ方 232
- 5 成功するベーカリーカフェの秘密 236
- 6 これからのパン屋さんのあり方 240

COLUMN ライ麦100%の“ロブロ”がパン飲みのニューカマー 244

第9章 Chapter 9 : The World of Bread Through the Future

地産地消パンから学ぶ 未来の世界

- 1 パン屋さんが消える未来 248
 - 2 パンの将来を考える 252
 - 3 パンは地方創生の起爆剤 255
 - 4 道の駅ならぬパンの駅 258
 - 5 ご当地パンを楽しもう 263
 - 6 これからの食の未来 267
- COLUMN** まだまだ紹介したいパン屋さん 271
- おわりに 276
- パンに使われる国産小麦品種のいろいろ 280