

焼き立てに出会える！桜の下のパン屋さん



三郷市市助 105

048-949-1112



10:00-18:00



日曜日・月曜日

HP <https://ameblo.jp/0489526513/>

つぶちゃん、今日は桜の下の素敵なパン屋さんを紹介しようよ！

三郷に桜前線が通る頃、大場川沿いをトコトコお散歩していた私たち。
ちょうど色づき始めた店先の桜の木が目を引く、三角屋根のパン屋さんを発見！
ウキウキしながら戸を開けたら、パンが焼けるいい香りが迎えてくれたよ。

2015年6月にオープンした『みさとのパン工房 SAKURA』さん。
長年パン作りに携わり、福祉のお仕事の経験もあるオーナーと奥さん、そして
オーナーのお母さんで作る家族経営のとってもアットホームなお店なの。
元保育士の奥さんが作っているという、手書きメニューや壁に飾られた可愛い
紙工作など、手仕事ならではの温かさ。
子どもが来ても楽しめるお店作りを心がけているんだって。
素敵だね、つぶちゃん♪



カウンターには、焼きたてパンの試食にサービスの麦茶も用意されていたよ。
お母さんが気さくに声をかけてくれるから、ついにおしゃべりにも花が咲い
ちゃう。

そんな明るい雰囲気に、自然とお店には地域や子育ての情報が集まって来て、
お客様との交流が広がっているそう。
「店先の桜は樹齢40年以上。あの桜のように、地域に根差したいと思って、
店名を『SAKURA』にしたんですよ。」って話してくれたよ♪



おしゃべりをしていたら人気商品の『焼きカレーパン』が焼き上がったよ。

試食して、そのおいしさにつぶちゃんと顔を見合せちゃった！

食欲をそそる手作りカレーのピリッとスパイシーな香り！

オリーブオイルをかけて焼いているというパンは、揚げてないからサッパリして
いて、中はふわふわのモチモチ！



研究を重ねて北海道産小麦 100%で実現させた、柔らかでモチとした生地が
自慢なんだって。

お客様が焼き立ての美味しさに出会えるようにと、小ロットでこまめにパンを
焼いているという心配りも嬉しいね♪

無添加で子どもや赤ちゃんの離乳食にも安心だし、パンの中に詰める具材も手
作り、というこだわり。
「お客様目線で、安心で健康的なパンを提供しながら、長く地域と共に歩んでい
きたい。」というオーナー。



トマトなどの変り種の手作りジャムを販売したり、自家栽培野菜を使った夏限
定メニューも企画中なんだって。