

食べてくれた人の笑顔が原点！ 愛される焼きたてパンを



つぶちゃんと散歩中、県道沿いにイエローの外観が印象的なお店を発見！

行ってみたら、そこはパン屋「アトリエ ダーシャ戸ヶ崎店」さん。「焼きたて、揚げたてが食べられる店」がモットーというだけあって、店内・テラスに広々としたイートインスペースを完備。イエローとブルーを基調にしたカラフルな店内には、パンが焼き上がる良い香りがするね♪



“夫婦仲良く、地元で愛されるお店に”という願いを込めて、奥様の出生地ウクライナの国旗色をイメージカラーにし、ロゴにはオーナーご夫婦をモチーフにしたキャラクターが。「初めてアルバイトをした三郷のパン屋さんで、自分が作ったパンを食べて喜ぶ家族や友人の顔が忘れられなかったんです」と話すオーナー。この体験がきっかけになって、ご自身でパン屋さんを持つまでになったんだって！このお店の優しい空気は、「人を喜ばせたい」というオーナーの想いから生まれているんだね。



三郷市戸ヶ崎 3-108-1
048-969-4228
7:00-18:00
毎週月曜
HP <http://togasaki.a-dasha.com/>

添加物を使わず、フィリング（中にに入る具材）はなるべく店内で作るというパンは、常時 60～80 種が店に並ぶよ。さらに、スタッフみんなで考案する季節の食材を使った新作も毎月 3～4 種が登場！ 見た目の楽しさや、価格など、お客さんに喜んでもらえるように工夫をこらしているそう。5 時間煮込んだうまい味ぎっしりのカレーを使った「チキンカレーパン」、幅広い世代に受けるサクサク食感を目指した「メロンパン」、那須御養卵を使用した「クリームパン」が人気ベスト 3。中でも「カレーパン」は、平日は 1 日 100 個、週末は 250 個売れるほど大人気♪



また、ファミリーのお客様が多いことから「パンダパン」など、子どもが楽しめて食べやすいアイテムは必ずラインナップ。



ラッピングもこだわり、お土産にする時に重宝する箱も用意してくれているのは嬉しい。さらに、イベントにも工夫を凝らし、購入額の半額の金券をプレゼントする春・秋 2 回の感謝祭や、“夢のパン”が作れる「夏休み親子パン教室」などを開催しているんだって。私たちも作ってみたい！



お客さんに喜ばれることと、また食べたくなるパンを追求し続ける「アトリエ ダーシャ戸ヶ崎店」さん。お正月には、お得感たっぷりの“福袋”も登場するよ。これからもどんな楽しみを提供してくれるのか、注目のお店だね、つぶちゃん。