

味も見た目も、インパクト大 特徴ある商品で話題の店に

Malta BAKERY(マルタベーカリー)

店に入った瞬間、心が弾む品ぞろえ。
昨年、秋田市旭川新藤田のバス通り沿いに
小さなパン屋が誕生した。
創業時、友人に勧められたのが創業補助金だったという。

個性的なパンで話題の店

店内に満ちるこんがり焼けたパンの香り。厨房を含めてわずか8坪の店内に、味も形も個性に富んだ食パンや菓子パン、総菜パンが数々並ぶ。しばらくすると奥の厨房から新たな焼きたてが次々と…。60種類以上の個性あふれるパンが代わる代わる登場して、お客様を楽しませる。

秋田市立旭川小学校近くにあるMalta BAKERYは、2013年12月にオープンした。木のぬくもりあふれる店内に流れるのはジャズ。営業は朝6時半からで朝食用に焼きたてのパンを買いに訪れるお客様もいる。

店がある新藤田地区は、周囲に小中学校、高校、大学が点在する住宅街。子供から年配の方まで幅広い世代が店を訪れる。

夢を追い求めてパン職人に

パン作りを手掛けるのは、鈴木智人オーナーシェフ。元公務員という異色の経歴の持ち主だ。安定した職を辞して東京や山形などのパン屋やカフェでパンや菓子、料理を学んで腕を磨いた。そして、念願だったパン屋開店に向け、準備を進める中で当センターの創業補助金のことを知る。「飲食店を営む友人に『利用してみたら?』と勧められたことがきっかけだった」と鈴木オーナー。そこからは補助金申請のための事業計画書の作成と開店準備を同時に進める慌ただしさだった。

補助金は、人件費や店の入り口上部に設置した日除けテントの取り付けなど、開店資金の一部として利用

新たな需要や雇用の創出を促し地域経済の活性化を図るため、新たに起業・創業や第二創業を行う方に対して、その創業等に要する経費の一部を補助します。

【お問い合わせ】

あきた企業活性化センター/
企画・総合相談担当(018-860-5610)まで。



マルタベーカリーのパンは、アレルギーに配慮して卵、乳製品不使用。店を決して広くはないが、個性的なパンが数々並んで、見る楽しさ、選ぶ楽しさを与えてくれる。

した。思い描いた店づくりを実現するための資金となった。

「ありきたり」ではなく「特徴」を出す

開店から現在に至るまで目指してきたのは、ありきたりではない特徴のある商品をそろえることと、お客様の目を引くように陳列にこだわること。商品をこまめに入れ替え、お客様を飽きさせない。

数ある商品の中でも話題なのが食パンだ。他店ではなかなかお目にかかることのない円柱形で、その名も「丸太食パン」。生地がもっちりしていて噛むほどに味わい深い。濃厚なミルククリーム入りの「ミルク棒」や、甘めのカレーが入った「カレーパン」も人気がある。こうした定番商品のほかに、鈴木オーナーが「その時々ひらめきで作る」という即興のパンも登場する。

今後は「条件に該当できるものがあれば、また補助金を利用したい。さらなる売り上げアップや顧客開拓にチャレンジしたい」と話す。次はどんなパンに出合えるか。そんな“ワクワク感”を感じさせる。



名物の「丸太食パン」。長さは26cmもある。味はプレーンほか、レーズン、抹茶など。ハーフサイズもある。



店はログハウスをイメージして木の味合いを活かしたデザインに。緑の日除けテントは、今回の補助金を利用して設置。



鈴木智人オーナー。「昔からパン屋か料理人になりたかった」と話す。店を持って夢を叶えた。

Malta BAKERY (マルタベーカリー)

〒010-0833
秋田県秋田市旭川新藤田東町5-4
Tel.018-834-3830
定休日/日曜・第3月曜
営業時間/6:30~16:00
(売り切れ次第終了)