

Catch the Dream! 食人列伝

外食産業をリードする方に、
飲食の仕事の魅力、
今後の展望などを語っていただきます。

取材・文／江月義憲 撮影／大城ひろみ、中西ゆき乃

人と人のつながりを大切に
新しい時代の定番となるパンを

アルバイト先で出会った パン職人への道

「パンづくりが面白いと思ったのはアルバイト先がパン屋だったからで、それまではまったく興味がありませんでした」。福岡を代

に転機があるか分からない。最初は腰掛けのつもりで入ったアルバイト先で、一生の仕事にめぐり合うこともあるのだから。「僕はそれまで小器用というか、うつむいて何でもそつなくこなせる方だつたんです。ところがパン作り

なパンを作りたいという思いはありません」という平山さんだが、当初はなかなか客が訪れず、苦戦したという。しかし、徐々にその美味しさがクチコミで広がり、今や福岡を代表する人気のベーカリーに。今年8月には西中洲の貴賓館前に「コーヒーカウンティ」とのコラボレーションによる新店『パンストック』をオープンした。

「ずっと使いたいオーブンがあつたんですが、重すぎて設置できる場所がなかつたんです。今回条件に合う環境が整つたので、2店舗目を出すことができました」

『パンストック』をオープンした。

「ずつと使いたいオーブンが

あつたんですが、重すぎて設置で

きる場所がなかつたんです。今回

条件に合う環境が整つたので、2

店舗目を出すことができました

」

平山さんは「パン・ナガタ」

で基本的な技術を身につけた後、

さらに高みを目指して本場の味と

またたく人生というのは、どこ

まで進むのか、そこまで進む

のまま人生を歩んでいくこと

が、あります」と笑顔で語る。

「僕はそれまで小器用というか、うつむいて何でもそつなくこなせる方だつたんです。ところがパン作り

に転機があるか分からない。最初

は腰掛けのつもりで入ったアルバ

イト先で、一生の仕事にめぐり合

うこともあるのだから。

「僕はそれまで小器用というか、

うつむいて何でもそつなくこなせる方

だつたんです。ところがパン作り

に転機があるか分からない。最初