

# 海のパン屋さん

## パン・デ・モルデ *-Pan de molde-*

山陽小野田市の名所の一つ、竜王山をバックにきららビーチが整備されました。それから、ほどなくして、平成17年、「夕陽100選」にも選ばれているその海岸に「海のパン屋さんパン・デ・モルデ」がオープンしました。



営業時間/7:30~18:00  
定休日/日・月曜日  
TEL/0836-89-0618

## 物語に出てくるパン屋さんのよう



▲ 店内のようす

**開**店時間になると、お客さんが次々と焼きたてのパンを買いに来られます。オーナーの上田さんは、たった一人で、なんと夜中から！お店のパンを仕込み始めるのだそうです。まるで「魔女の宅急便」に出てくるパン屋さんのよう。とってもたくましい方です。さっそく、上田さんにお店の由来をお聞きました。



## オーナー上田さんのこだわりと意外な過去

「パン・デ・モルデ」はスペイン語で食パンの意味。スペインはきららビーチのコンセプトなので、スペイン語にされたとか(近くには、スペイン料理のレストランのソル・ポニエンテ、お店の隣にはガラス未来館があります)。では、なぜ食パンなのでしょう？これには、お店のオーナー上田さんのこだわりと意外な過去が秘められているのです。



## 志賀高原から受け継がれる、パン作りの技術



◀ オーナー  
上田さん

上田さんは山口市出身で、長野の信州大学に進学して繊維の研究をしました。大阪の企業に就職し、高分子の研究をしました。しかし、調理師の道もあきらめきれず、辻学園調理師専門学校に入学。卒業後、学生時代にスキーや登山で親しんだ、長野県志賀高原の「横山山頂ヒュッテ」のベーカリーで5年間パン作りに励みました。このベーカリーは、日本一標高の高いパン屋さんで、看板メニューは、そう、食パンです。食パンとアンパンに使われる手作りのあんこは、志賀高原からここ小野田「パン・デ・モルデ」で上田さんに受け継がれているのだそうです。



他にも、デニッシュやフランスパン、ぶどうパン、サンドイッチなど、オリジナルのパンの種類も豊富です。お客さんの要望にこたえて、パンには自然な食材が使われています。

## お店のこれから

**店**内のイートインで、パンにドリンクとサラダをセットにした軽食に力を入れています。現在、地中海レストラン「La・Tierra」のスープとコラボしたメニューも好評です。きらら海岸に来られた時はぜひ立ち寄ってみてください。

(文:まっし 写真:田中 信)