LET'S EAT OUT IN ASAGAYA!

創造性豊かで文化が薫る大人の街、
中央線・阿佐ヶ谷で味わうパンの香ばしさ。

阿佐谷たべあるき

Vol.1

こんがり・もっちり　ベーカリー特集

なみじゃない、杉並！
中央線あるある PROJECT

ASAGAYA DEPARTMENT STORE
阿佐谷百貨店

阿佐ヶ谷たべあ

こんがり・もっちり

香ばしい焼き立てパンや口

阿佐ヶ谷であなたのお気に入り

1 ロードベーカリー

地域に根ざした1950年創業の老舗ベーカリー

創業72年の地域に欠かせないパン屋。お客様の要望を聞いて作られたパンも多く、約100種類が入れ替わりで店頭に並ぶ。店主が、チョコが大好きな妻のために考案した「おもいっきりチョコパン」や、香ばしいマカダミアナッツとレーズンの相性が良い食事パン「マカダ」など、個性的なパンを目当てに訪れるファンも多い。

おもいっきりチョコパン

マカダ

住 下井草1-2-14 電 03-3338-7444 営 6:00-19:00
休 火・月曜不定休

2 BOULANGERIE KOCHU

夫婦二人三脚で営む種類豊富な街のパン屋

ハード系、もっちり系とジャンルを問わない約80種類を夫の廣二さんが1人で焼き上げる。妻で店主の幸子さんがそれぞれの特色や食べ方も丁寧に教えてくれるので、どのパンも手に取ってしまいたくなる。ライ麦を使った「ゴルゴンゾーラはちみついちじく」は、クリームチーズ入りで食べ応えのある一品。

カヌレ

ゴルゴンゾーラはちみつ

ゴルゴンゾーラはちみついちじく

住 阿佐谷北4-20-6
電 03-3330-2100 営 6:00-17:30 休 日・不定休

3 草鞋（わらじ）ベーカリー

旬野菜たっぷりの美味しいパンで健康的な未来を紡ぐ

住 阿佐谷北1-35-5 休 不定休
営 11:00-なくなり次第閉店

しいたけ侍

「野菜が主役のパン」をテーマに、2022年3月にオープン。店名には草鞋を紡ぐように人や街を繋ぐ店にしたい、と願いが込められた。農家直送の野菜がゴロゴロと入ったパンはどれも華やかで、どんな味わいか想像して選ぶのも楽しい。世代を問わず人気なのは、ブランドしいたけの「侍」をポルチーニのクリームソースと五穀入り生地で包み焼き上げた「しいたけ侍」。

人参食パン

※掲載している情報は2025年3月のものです。

阿佐谷 おすすめ

ベーカリー特集

当たり優しいふわふわパン。
のお店を見つけてみませんか?

Honeyの無添加レモンとサワークリームのケーキ

世界一美味しい?!野菜たっぷり卵サンド

Honey特製バインミーサンド

4 Honey 阿佐谷店

添加物を極力使用しない体に優しいパンと焼き菓子の店

デリバリーあり

河北病院からほど近い住宅地にあるパン屋。北海道産小麦とバターにこだわり、マーガリンやショートニング不使用のふわモチ食感が特徴的。瑞々しい無農薬野菜がたっぷり入ったサンドイッチは10種類以上。ずっしりとしたボリュームで食べごたえがあり、ランチにおすすめ。

住 阿佐谷北1-13-9
電 03-6383-0559
営 8:30-18:30
休 月

5 パンと料理とお菓子の店 tonttu

パンを中心としたランチも楽しめる隠れ家

イートインあり

カントリー調の店内に並ぶのは、見て楽しく、食べておいしいパンや焼き菓子。イートインではスープとサラダが付くランチセットも楽しめる。フランス産ビターチョコを使った自家製チョコクリームがたっぷりの「大人のチョココロネ」は店主の一押し。表情がかわいい動物クッキーはちょっとした手土産にもおすすめ。

サンドイッチ各種

大人のチョココロネ

住 阿佐谷南3-30-2 電 03-5347-9085 休 月・火・金
営 10:30-17:00 / イートイン11:30-(16:00L.O.)

6 けやき庵 阿佐ケ谷店

小麦本来の味を追求するこだわり天然酵母パンの店

イートインあり

田舎パン

ざくざくチーズパン

中杉通りにある「天然酵母」を使ったパンが売りの店。パンによって2種類の酵母を使い分け、60種類以上が並ぶ。一番人気の「田舎パン」は長さ約30センチ。卵・油脂を使わずシンプルな味だが、外はパリッと、中はモチモチで香りが良く、パン本来のおいしさが感じられる。店内はランチやカフェ利用もできる。

住 阿佐谷南3-1-22 電 03-6276-9313 営 8:00-20:00 休 無休

阿佐ヶ谷の老舗「ロードベーカリー」三代目店主・岡田真幸さんが語る

地域に根ざしたパン屋の72年の歩み

創業当時の店舗

祖父から始まったパン屋

創業は昭和25（1950）年。今年（令和4年）で72年目になります。創業したのは私の祖父で、その後を父が継ぎ、私が三代目です。

初代は戦後間もなくして都内のカナリヤパンで修行をしていて、その暖簾分けでこの地で開業しました。阿佐ヶ谷を選んだのは集落があったからと聞いています。都心部はまだ焼け野原で復興していなかったようです。近くに小学校があり、配給ができると考えたのが決め手だったそうです。

開業から10年後、屋号が「ロードベーカリー」に変わったのですが、そのきっかけはパンを卸していた「ロード」という喫茶店でした。そこが閉店する際、店主に「名前を継いでほしい」と頼まれ、「ロードベーカリー」となったそうです。

三代目・真幸さんのこれまで

私は現在42歳で、40歳を機に代替わりで店を継ぐことになりました。

パン屋になろうと決めたのは20歳の時。親戚の集まる中で宣言しました。皆の前で言ったのだから逃げ出さずにやるだろう、と自分への戒めも込めてです（笑）。そう決めてからも、料理の幅を広げたくてイタリア食堂やラーメン屋などのアルバイトも経験しています。

パン屋の修行は、大学在学中に近所の店でアルバイトをし、卒業してからは青山アンデルセンに2年ほど勤めました。その後も2年を目処に複数の店で修行しました。ロードベーカリーで働く前の最後の仕事としては、日本全国のパン屋の新規立ち上げ指導員をしていました。どのパン屋で働いても共通していることは、パン屋はなかなか厳しい仕事だということです。朝早くから、夜遅くまで。しかも立ち仕事に力仕事。生きた酵母を繊細に扱い、夏は窯地獄。でも手間暇かけて作ったパンは最高においしいです。「パンは天使の食べ物、悪魔の仕事」とはよく言ったものですが、最近は女性のパン職人の姿も多く見かけるようになり、過酷なイメージも少しずつ改善されています。

家族で代々店を継ぐこと

初代は、私が修行中の25歳の時に亡くなりました。仕事を手伝うことはあっても一緒に働くことはできなかったですね。初代の仕事に関しては子どもの頃の記憶しかないのですが、休日でも包丁を研ぎ、次の日の仕事の準備をしながら結局いつも作業場にいる。晩年は焼き菓子を作る姿を思い出します。根っからの仕事人、働き者でした。

二代目の父は、そうした昔のパン屋のイメージから脱却し、バラエティ豊かなパン作りを目指したのでは、という印象です。

三代目の私の仕事は朝5時前くらいから始まり、6時になったら店をオープンします。昔は生地の発酵や焼き窯の余熱のセットをしないといけなかったので、夜中の2時頃に店に来て仕事をしていました。今は焼き窯にタイマー機能があるので、それだけでも随分と楽になりました。基本的には夕方までひたすらパンを作って焼いての繰り返しです。パンを作るにあたり、若い頃のような「やりたい！　作りたい！　こだわりたい！」といった気持ちが良い意味で少なくなりました。自分の思いが強すぎるとお客さんとの距離感が出てしまう、と気が付きました。原材料の価格高騰もあり悩まされますが、できる材料でお客さんの要望に応えていく。それでいて新しいパン作りもする。これが私の仕事だと思っています。

お店が絵本のモチーフに

10年ほど前、常連の出版社の編集長の方から「パン屋を題材にした絵本を描きたい作家さんがいる」とご紹介いただいたのが、「そらまめくんシリーズなどでも人気の絵本作家「なかやみわ」さんでした。なかやさんは実際に店で一緒にパン作りをして、絵本のイメージを膨らませていました。その後出版されたのが『どんぐりむらのぱんやさん』です。子育てをしながらパン屋を切り盛りするどんぐりファミリーのお話で、絵本に出てくる焼き窯は店のものがモチーフになっています。ちなみに、どんぐりパパは私、どんぐりママは妻がモデルです。パパの下がり眉の感じ、私にそっくりでしょ（笑）。

『どんぐりむらのぱんやさん』
（なかや みわ・作絵　学研）

100年続くパン屋へ――

目指すは100周年ですね。小学生の息子がいるのですが、店を継いでほしいと伝えたことは無いです。自分の時も、誰かに言われて強制された訳ではないので。もし強制されていたらパン屋をやっていなかったかもしれません。ただ、息子の学校の文集には、店を継ぐことについて前向きに書いてありました。だからこそ「その日」が来た時、息子が選べるようにこの店は残しておきたいです。

これからも街のパン屋としてお客さんの身近な存在であり続けたい。日々パンと向き合って頑張っていきます。

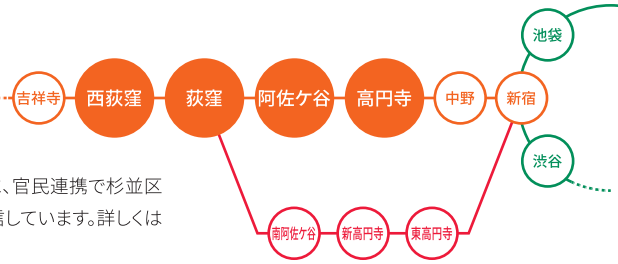
左：妻・真樹子さん 右：三代目・岡田真幸さん

SAGAYA DEPARTMENT STORE
阿佐谷百貨店
まるごと楽しむ、阿佐ヶ谷。

阿佐谷百貨店は、阿佐谷ジャズストリート実行委員会が運営する「まるごと楽しむ、阿佐ヶ谷。」をコンセプトとした仮想の百貨店です。地域のお店とお客様をつなぐ街のポータルサイトとして、飲食店・物販店・サービス業・音楽・エンタメなど、阿佐ヶ谷の様々な業種のお店の情報が集まっています。

阿佐ヶ谷の情報満載！

なみじゃない、杉並！
中央線あるある PROJECT



詳しくはこちら
WEBサイト　Facebook

中央線あるあるPROJECTは「なみじゃない、杉並！」を合言葉に、官民連携で杉並区内の中央線沿線（高円寺・阿佐ヶ谷・荻窪・西荻窪）の魅力を発信しています。詳しくはWEBサイトまたはFacebookページをご覧下さい。

2025年3月発行(第3版)