

ふじさんの

# かま【窯】



御殿場市

毎日食べたくなる、パンと過ごす幸せなひととき 静岡県御殿場市

緑豊かな木々や草花が風にそよぐ、御殿場市郊外の住宅地に誕生したパン工房「KuKKA」。店内に足を踏み入ると、次から次へと焼き上がるパンの薫りに誘われ、あれもこれもとつい手が伸びてしまう。素朴でありながら、トッピングされた野菜やフルーツの彩り、絶

妙な焼き色のコントラストに吸い寄せられ、朝食やティータイム、公園で楽しむランチやワインのお供に…など、パンと過ごす時間を想像して心が弾む。



大手ベーカリーショップやホテルなどで20年以上にわたり、パン作りに没頭してきた原智津子さん。「自然がすぐ傍にあった、地域の方に毎日通っていただけるような町のパン屋さんを造りたかった」という思いと、パン生地の半分以上を占めるという水の恩恵が後押しとなり、富士山麓のこの地に「KuKKA」をオープンした。「誰もが安心して食べられるように、生地やトッピングする具材など、できる限り手作りしています」と話す原さん。タネの発酵、焼き時間、具材の調理などあらゆる工程に手間と時間をかける。「同じように作っていても、毎回様子が違う。だから飽きずに、パンを作り続けられるんだと思います」。まるで生きものと同じ向き合うように、パンの声に耳を傾けながら焼き上げる原さん。小柄な身体と穏やかな笑顔の中に、パン作りにかかる情熱が溢れていた。



デイリーパンから西欧の伝統的なパンまで約50種

KuKKA(クッカ)

Note 〒412-0026 静岡県御殿場市東田中1860-12 ☎0550-82-3080 <http://leipuri.exblog.jp>

営業時間/10:00~18:00 定休日/月曜・火曜



東名高速 御殿場ICより約8分

「骨太なパンを作りたい」という原さんは、イギリス食パンやパン・ド・ミ、バタールなど定番を中心にラインアップ。粉にローストドポテトを混ぜて練り上げたものや「はちの巣のパン」など西欧の伝統的なものももちろん、自家製ハーブや地元産の野菜を使ったパンも人気。天気の良い日は、デッキから富士山を望める。

