

カレーパン



「焼き込み惣菜パン」。ベーカリーでは人気アイテムとして年間数えきれない程のパンが誕生している。その中でも不動の人気を誇る「カレーパン」。

子どもから大人まで幅広い年齢層に愛されている。昼食、おやつ、時には夕食にも登場する永遠のベストセラー。

現在カレーパンの中でも人気の高い「よこそか海軍カレーパン」を製造しているカフェ・ド・クルー営業部マネージャー加藤優介氏に同店のカレーパンの人気の秘密を伺った。

協力／旬メモリ・ワールド



人気 No.1 の惣菜パンを探る



——「よこすか海軍カレーパン」の誕生のいきさつからお聞きしたいのですが。

加藤 2008年5月、横須賀市にて町おこしの一環として行われている『よこすか海軍カレー』の活動と一緒に参加しないかという誘いを頂いたことがきっかけです。毎年5月に行われる「カレーフェスティバル」を見学したところ、テレビ中継の影響もあってか大変な人ばかりでした。そのイベントに参加されていた他の地域の知り合いのパン屋さんが「今日はだいたい2000個くらいの販売かな」と話すのを聞いて、地元で行われている町おこしのイベントに地元のパン屋が不参加ではまずい

と思いました。当時、『よこすか海軍カレー』の活動は十年目に入ろうという時だったので、弊社は完全に後発企業でした。すでに『よこすか海軍カレーパン』を発売しているパン屋さんが市内には何件もありました。そこで従来のカレーパンとは違う、差別化できる商品の開発を行いました。試行錯誤の末、もちもちの食べ応えのある食感を表現できればと思いました。米粉を生地練りに練り込むアイデアは、ドイツパンにじゃがいもを練り込む製法があつて、それはドイツ人がじゃがいもを好む文化が関係しているのかなと思ひ、日本なら米だろうという発想です。最終的に製品になったのは2009年の3月です。完成まで約9カ月程度かかりました。その後2009年の5月に「カレーの街よこすか事業者部会」に加入しました。

——米粉をパンに活用されているベーカリーは多いですが、カレーパンに米粉という発想はなかなかないですね。

加藤 米粉に関しては、偽装米の問題の時にせつかく商品化した商品を販売中止にした経緯があつて、米粉の使用には躊躇いがありました。その時、たまたま神奈川県奈川県の紹介で海老名市にある「泉橋酒造」という酒蔵をご紹介いただきました。この酒蔵さんは米作りから醸造・販売までを一貫して行う全国でも珍しい酒蔵です。その製造過程で生産される山田錦の白ぬか(＝米粉)をわけて頂くことになりました。心配していた産地もしっかりと確認できるので安心です。その米粉を

生地に湯捏ねして練り込むことによりもちもちの食感を、パン粉は自社で粗目に引き、衣をつけることによりカリカリの食感も表現できました。生地には北海道産の国産小麦を使用しています。米粉を練り込んでいるので生地が弱く切れやすいのが欠点です。ホイロも適正時間の幅が少なく天候などの環境に非常に影響される商品です。

——大量生産にはできない試みですね。

加藤 それから『よこすか海軍カレー』を名乗るには、「カレーの街よこすか事業者部会」という組織があつてその商品審査会で承認される必要があります。町おこしを進める中で、『よこすか海軍カレー』のクオリティを一定水準に保つためです。カレー関連商品はレトルトカレー、菓子、日用品など様々なものがありますが、カレーパンを含めどの用品も規定に沿つてその水準を保っています。

——ひとくちにカレーパンといっても、なかなか大変なご苦労があるようですが、2010年に日本全国で当地パン祭りの人気投票で1位に選ばれていますね。

加藤 テレビ放映の影響もあり、お陰さまでイベント翌日より従来の5倍以上のカレーパンが売れました。そのため品切れで大変多くのお客様をお断りしてしまいました。

— いくらなり10倍は厳しくないか。

加藤 弊社ではいわゆるラインと呼ばれる設備はないので、すべて手作業で包あんして揚げています。単純に5倍の量を作るということは5倍の時間がかかるということになってしまいます。

— その他のパンも作らなくてはならなかった訳ですから、従業員の方達のご苦勞も計り知れませんが…

加藤 正直こんなに作ると想定していなかったのですが、カレーを炊くパートさんが残業続きでご主人からパートをもう辞めろと言われたり、泉橋さんの米粉を分量確保していなかったのが、新米の収穫でぎりぎり間に合ったり、パン粉が足りなくなつてパン粉のための食パンを焼いたり、揚げ油が足りなくなり問屋に急遽納品をお願いしたりといろいろありました。また店舗においても、入りきれないくらいのお客様の数だったので、常連のお客様からはお叱りを受けたり、遠方からお見えのお客様からは品切れの際「はるばる遠くから来たのに」と。そこで数量制限をさせて頂く事態になってしまいました。今でも申し訳なく思っております。

— ひどい商品はかり売れると、そういう傾向が起つてしまいがちですね。

加藤 他のカレーパンとの差別化ばかり

を考えていたので、生地扱いやすさや、カレーフィリングの固さなど量産をまったく念頭においていない商品設計でした。大変反省しています。どんなにこだわっても、欲しいというお客様に提供できなければ商人としてしょうがないと思いますし、毎日利用して頂いている常連様には特にご迷惑をお掛けしてしまいました。一時のブームで新規のお客様は増えましたが、パン屋としては、その地域のお客様に愛されるようになることが一番重要ではないかなと今は思っております。

— 現在はそのブームのような売れ方はいくぶん落ち着いてきているのですか。

加藤 優勝からもう3年以上経ちましたからね。現在は多い日で1日800個、平均すると500個程度を会社全体で生産しています。相変わらず少数精鋭の職人たちがライン無しで毎日製造しています。

— 決して単価的に高く販売できるわけではないカレーパンですから、ご苦勞が伺えます。

加藤 コンビニ等ではカレーパン100〜130円という価格帯で販売しておりますが、弊社では現在210円という決して安くない価格で販売しております。弊社の売り場があるJA農産物直売所では遠方からの客

様からも『よこすか海軍カレー』のブランド力で大変ご好評を頂いております。先日もテレビ朝日系「お願いランキング」「ローカルヒット商品ランキング」パン編で第1位を獲得しました。価格を維持していくためには品質の維持のみならず、ブランドの確立も必要だと感じております。価格を維持することで得た付加価値を従業員に還元することに、最終的にはパン業界全体が盛り上がり、最終的にはパン業界全体が育たないことにはパンが作れませんからね。

— カフェ・ド・クルーさんでは手作りのクオリティーにこれからもこだわっていくという事でよろしいでしょうか。

加藤 そうですね。職人たちが一生働いていけるような環境作りと、地域の方々に楽しんでもらえる商品をこれからも作り続けたいと思います。

よこすか海軍カレーパン 製造工程



④ 自家製パン粉を用意する



① オリジナルカレーを用意する



⑤ ②を③にくぐらせる



② 生地 50 g にカレーを 30 g 包む



⑥ ⑤を④にまんべんなくつけていく



③ 特製の衣を用意する



⑩ 片面2分ずつ揚げる



⑦ ⑥を網にのせてホイロをとる



⑪ よこすか海軍カレーパン 210円(税込 3月末時点)



⑧ ⑦が60分経過した状態



⑨ ⑧をフライヤーで揚げていく