

おじゃましました♪ 会員訪問

vol.040 独自の製法が今に続く「長後製パン」さん

湘南あんぱん



上質な生クリーム入りあんぱん
 小倉・こし・コーヒー・お茶・ずんだ・焼栗
 6種類でお得なセットも販売中！



▲藤沢産パン用小麦「ユメカオリ」を使用した「湘南藤沢小麦」。もちりとした食感とお米のほのかな甘さが特徴です。

長後に工場と店を構えて約1世紀。地産地消の小麦パンが人気

独自の伝統製法でパンを作り続ける「長後製パン」。湘南ではお馴染みのパン屋さんです。創業は大正15年(1926年)、「光月堂菓子輔」という和菓子店からスタートし、昭和23年「長後製パン有限会社」を設立、昭和36年には市内でも珍しいケーキを製造し、ロワール光月堂という屋号がつけました。

3代目・齋藤伸一さんは大学卒業後、軽井沢の老舗パン屋「浅野屋」で修行を積んだ後「長後製パン」に入社。「学校の給食パンは、戦後すぐから製造していたから、すでに70年は続いています」。

平成20年より、藤沢市内の遊休農地を利用したパン用の小麦を農業生産者とともに生産を開始。「湘南藤沢小麦」とネーミングされたパンは、藤沢市内の

学校給食でも取り入れられています。

給食だけでなく、業務用パンの製造も行い、レストランやホテルは料理に合わせたオリジナルパンを提供。病院や施設は塩分控えめで喉につかえないもの。園や学校はアレルギー対応、栄養価や硬さなどに配慮した特注パンを製造しています。

今後について何うと、「地元への恩返し of 気持ちと地域貢献です。子どもたちの将来を考えると、食品は輸入にばかり頼りません。土地を有効活用した地産地消の循環型の形を残したい」と齋藤さん。

収穫した米を加工して製品化する取り組みも始めました。時代を先読みする「長後製パン」の新たなチャレンジはまだまだ続きそうです。



地域密着、地域貢献。
 地元で長く愛され続ける
 パン屋さんを
 目指します!!

神奈川県パン協同組合連合会 理事
 神奈川県パン・米飯協同組合 副理事長
 株式会社かながわパン会館 副社長

▶店内には、食パン・菓子パン・調理パンなどが並ぶ。新江ノ島水族館で提供するパン類も製造。写真は「江ノ島しらすカレーパン」



大正15年(1926年)。和菓子店「光月堂菓子輔」としてスタートしました。

長後製パン株式会社

本社・工場 神奈川県藤沢市高倉877
 TEL:0466-44-0045 FAX:0466-44-0425

「ロワール光月堂 本店」
 ライフピアショッピングセンター内
 TEL:0466-88-3224

「ロワール光月堂 大庭店」
 神奈川県藤沢市大庭5061-2
 TEL:0466-43-1566