

パンの柳屋さん

今回の「全国柳屋さん探し!」は1921年創業という小田原市の老舗「柳屋ベーカリーさん」をご紹介します。

その名は既に全国的に有名で、ネット上でも小田原の美味しいパン屋さんとして全国から訪れたファンによって多くの書き込みがあります。

また、様々な街にスポットを当てて紹介する人気番組『出没!アド街ック天国』では、今年1月16日に小田原市のベスト30で紹介され、柳屋ベーカリーさんは、店舗・施設・商品など幅広い項目の中より11位にランクイン!ちなみに、第3位に輝いたのは「かまぼこ」で、山一さんの小田原名産蒲鉾「しんじょ」が紹介されました。小田原にお出かけの節には是非、柳屋ベーカリーさんを訪ねて見て下さい。



<レポーター>
横浜支店副支店長 吉岡博毅

小田原地区営業担当ということで、何度もこちらの地区には足を運んでいて、柳屋さんの事は社名が同じなので以前から気にはなっていました。今回、このような企画で初めて訪問させて頂き、柳屋社長(写真左)にお話を伺って参りましたのでご紹介いたします。

【柳屋ベーカリー3代目柳田社長のお話し】

(会社名の由来)

当社は1921年(大正10年)創業で、現在私で3代目です。社名の由来は名字の柳田の「柳」の一文字を取り、それに屋号の「屋」をつけて「柳屋」となりました。昔のエピソードとして、太平洋戦争時に箱根にドイツ兵が常駐していて、そのドイツ兵向けにパンを作って箱根宮の下まで自転車で運んでいたこともあるようで、「箱根山のドイツ兵」という本にも紹介されています。ちなみにこの時のレシピや原料についてはドイツ側からの支給だったそうです。

(こだわりについて)

現在の場所は昭和6年からで、ここは以前、醤油屋でした。移転の際に導入した発酵室を今も使用しています。近年入替えも検討したのですが、折角長年にわたり根付いた酵母菌があるので今までのパンの味を守るためにも今のところこだわって変えていません。

また、昔、店前の大通りはアーケードでしたが、火災の危険や東海道の景観を損なうということから取り外され、その時、屋根の修復工事で、関東大震災の教訓から瓦屋根ではなく、小田原風屋根瓦に見えるトタン屋根にしました。当時、外観は和風にこだわり、内装は洋装でシャンデリアもありました。

今の店前のつくりは12年前に改装したのですが、パン屋でありながら和風を強調したかったので、他社に先駆けて「のれん」を掛けました。

(売り切れごめんのおすすめ商品)

薄皮あんパンは朝5時から1300~1400個/日(10種類)作っています。営業時間は9:45~16:00までなのですが、午前中で売り切れるように数を制限しています。お勧め商品は基本的に全種類どれもですが、黒豆は特にお勧めです。通信販売は少し前までは行っていたのですが、トラブルも多く止めました。現在は店売りのみです。新製品については同じ通り沿いの「山一蒲鉾店さん」と昔からの町内付き合いで、お互いの原料を用いて創作品を作っていますがまだ商品としては出ていません。

(テレビ取材はもうお断り!)

アド街ック天国に出て以後、客数が予想以上に増えて対応しきれない状態です。過去にも5~6度テレビには出ましたがここまでの反響は無く、安易に考えていました。その為、多くのお得意先にご迷惑を掛け、もうテレビの取材はお断りしようと思っています。

1921創業

■1931年、お醤油屋さん跡地に建てられた下町風のお店



<柳屋ベーカリープロフィール>柳屋製パン合資会社

1921年創業 代表社員 柳田一郎氏(54歳)3代目

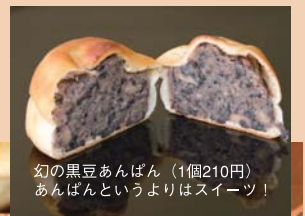
(住所)〒250-0013 神奈川県小田原市南町1-3-7

(電話) 0465-22-2342

(営業期間) 9時45分~16時 定休日:日祝日

(交通アクセス)

JR東海道本線小田原駅より箱根方面へ徒歩15分、小田原城南側R1沿い



幻の黒豆あんぱん(1個210円)
あんぱんというよりはスイーツ!



歴史を感じるショーケースには数十種類の手作り出来立てのパンが並んでいるはずだったのですが、ご覧の通りほとんど売り切れ状態!中でも名物「薄皮あんぱん」約1400個はお昼過ぎには全て品切れ状態です。取材撮影のため、幻の黒豆、こしあん、桜白あん、つぶしあん、金時、抹茶、いも、ゆかり、栗白、うぐいす、...と10種類の人気商品を後日購入し、本社へ写真撮影を依頼。...ということで、本社で撮影後、運よく食べるこの出来た10人の感想は口をそろえて「美味しかったー」でした。モチツとした薄皮に甘さ控えめな餡がぎゅーり入りしていて、これは和菓子というべきかスイーツというべきか、お勧めの逸品です。