



豊前のおしごと 親子de体験隊

取材先 ▶にこぱん

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体を取材した記事を掲載する同コーナー。11回目は、川野 亜希さん・真瑚（まこ）ちゃん（5歳）親子です。



常連さんや幅広い層に愛され、ほっこりする創作ベーカリーを取材

今回私たちは、地元の常連さんをはじめ、幅広い層に人気のベーカリー「にこぱん」さんを取材してきました。入口の扉を開けた瞬間、焼きたてのパンの香りとショーケースにズラリと並ぶ多彩な商品に「ワクワク!!」しました。また、店内には手作り雑貨の作家さんの作品コーナーも設置。「シェイク」や「うめサイダー」など、テイクアウトできる飲み物メニューもありますよ。

案内人：にこぱん

オーナー 末松 明子さん



自宅でパン教室を実施。毎週火・水曜は、自宅横でパン販売を行っています。素材にこだわったパンをどうぞ。

たくさんの「想い」が詰まったパン

定番人気は「明太フランス」や「プチウイナーパン」。今年5周年を迎えた同店のオーナー・末松さんは、幼少時からおばあちゃんとパンを作ったり、お母さんとパン屋さんに行ったりしていたとのこと。「将来はパン屋になる」と決めていたそうです。



▲お釣りをケースへ入れ、レジの準備OK

ピザトースト作りを体験

規格外の食パンにケチャップをぬりぬり。地元産の夏野菜とチーズを乗せて焼き上げたら「ピザトースト」の完成。フードロスについても学びました。今後はアレルギー対応の商品開発を考えているそうです。



▲ありがとうございます♪

ピザトーストの具を乗せたよ!



まずはお釣りを用意したり、クッキーのパッケージに賞味期限シールを貼ったり、開店準備のお手伝い。開店後は、接客体験をさせていただきました。心を込めてがんばりました!

SDGs 見つけた!

朝早いパン屋さんの開店準備から接客まで、とても忙しかったと思いますがよく頑張りました!

規格外のパンもむだにしないというフードロスの意識を学べて良かったです。規格外と言ってもこだわりの国産小麦を使用した食パンのピザトースト。口にするとお店の名前のように「にこにこ」になられたのではないのでしょうか。

これからアレルギー対応のパンも提供できるようになると、さらに多くのお客さんの「にこにこ」が見られそうです。

取材協力 (株)ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当
水谷洋司・五代厚司・岩崎裕子・宮川清希・二塚正明

■取材を希望される企業・団体および取材について記事を書いてみたい親子記者を募集中。

取材先のSDGsポイント!



ポイント① SDGs目標3 すべての人に健康と福祉を
★アレルギー対策で安心なパンの提供



ポイント② SDGs目標8 働きがいも経済成長も
★小さなときから夢はパン屋さんになること



ポイント③ SDGs目標12 つくる責任、つかう責任
★食品ロスを抑えて廃棄物の削減

Check Point

取材協力 にこぱん ☎ 080-5212-4781)

豊前市大字赤熊1252-9

営業：火・水曜 10：00～17：00 (売り切れ次第終了)

Instagram ID：@breadaki ▶▶▶

撮影 juri (@juri0_902)

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中

Instagram ID：@oshigotopalette ▶▶▶

