

広島のカ

シリーズ⑦
有会社
タートル



福山で地元の人たちに愛され続け、
2018年秋に新たなスタートを切った
老舗のパン屋さんを紹介します。

軽やかな食感と風味豊かな発酵バターハーモニーが素晴らしいクロワッサン。タートルの「一番の自信作」



売場のすぐ奥に厨房があり、どんどん焼きたてのパンが出来上がる



店内にはいつもパンがずらりと並ぶ。値段も手ごろなのがうれしい



早くおいしくパンが焼ける溶岩窯が大活躍



お客さんからも見える距離で作る



分割されたフランスパンの生地



サンドイッチは具たくさん。旬のフルーツなども使う



「地元の食材も積極的に使いたい」と昌弘さん



例えばベーグル、デニッシュ、パーガーなど同種のパンでもバリエーションが実に豊か

創業は大正時代。 地域とともに歩み続けて

モスグリーンのフードに白壁のおしゃれな店舗。大きなガラス窓の向こうには、たくさんのパンが並んでいます。福山の中心部を少し離れて静かな通りに店を構える「タートル」は、1919(大正8)年創業の老舗パン屋さん。「祖父が商売を始めました。昔は卸専門で、作ったパンを自転車で積み、遠くは笠岡(岡山県)まで運んでいたようです」と三代目の山本泰弘さんが教えてくれます。

祖父から父が商売を継ぎ、さらに1978(昭和53)年には泰弘さんが後を継ぎました。東京の有名私大で学び、卒業後は大手企業に就職する道も考えましたが、長男として家業を継ぐことを決意。それまでの屋号「山本昌栄堂」に加え、小売を始めたことから店名をタートルとしました。校章がカメに似ている地元中学校にちなんだ



白を基調とした外観。駐車スペースもたっぷり



タートルの
かわいいロゴ

「卸も小売も、景気の良い時代がありました。パンを車にいっぱい積んで卸業者さんに納品するだけでなく、病院の売店で売ったり、中学校のお昼時に販売して

いつもほしいパンがある、 わざわざ来てもらえる店に

リニューアルオープンに際し、パンを焼く溶岩窯を広島で初めて導入しました。横浜での修業時代、いくつかの窯を経験する中で「これだ」とほれ込んだのが、この溶岩窯です。「遠赤外線効果によって短時間で中心まで火が通るため、中はしっとり、外はパリッと焼き上がるんです。受注生産で造られる窯なのでいろいろ大変でしたが、これだけは譲れませんでした」と昌弘さんがその特長について説明してくれました。

作られるパンは100種類以上。午前3時には仕込みを始め、6時の開店時にはすでに50〜60種類のパンが並びます。「わざわざパンを買いに来て、自分の好きなものがなかったら悲しいですね。だからいつもほしいものがあるようにしておきたいんです」。フランスパン、食パン、総菜パン、菓子パン、よりどりみどりのラインナップに迷いながらも、お客さんは楽しそうにパンをトレイにのせていきます。

その中でもすぐに売切れになってしまう人気商品が、クロワッサンです。「生地の水分量、折り込む回数など、配合的にも製法的にもこだわっています。サクサクの後に発酵バターの香りがフワッと残る、そんなクロワッサンを理想にしています」。後でいただくと、まさにその通



いました。しかし時代の変化とともに売上もだんだん落ちてきて、パン屋は私の代で終わりがかなと思っていたのですが…。2005(平成17)年、当時大学生だった長男の昌弘さんが「僕が継ぐ」と名乗り出ます。そのときのことを昌弘さんは「祖父が亡くなり、あらためて家業の歴史を考えたとき、これは簡単につぶせないなと思ったんです。何より家がパン屋じゃなくなるなんて、考えられませんでした」と振り返ります。

大学を辞め、パンづくりを学ぶ東京の専門学校に入学。勉強の合間にもパン屋をいろいろ巡り、卒業後は「ここで働きたい」と自ら見つけてきた横浜の人気店に就職し、11年間修業を積みました。「自分の求めていた味があったことはもちろんですが、そのお店はパンの種類が多く、お客さんが楽しそうに選んでいるところがとても魅力的でした。こういうお店がしたいな、と憧れたんです」。技法とあわせて店づくりについてもノウハウを習得し、福山にリターン。2018(平成30)年9月、タートルは全面的な建て替えを経て新たなスタートを切ります。

りのおいしさでした。カフェオレに浸して食べれば、シユワツとした口どけ感と濃厚なバターの風味も絶品です。

話を聞いている合間にも、父の泰弘さんが頼もしい息子の姿に安心して任せている様子から何から全然違うので、私はちよこちよこと手伝う程度です」と泰弘さんは笑います。お父さんから受け継いだものを昌弘さんに尋ねると、「まじめに毎日続けることの大切さです」という答え。実はそれこそが商売の要であり、地元で愛され続ける最大の理由なのかもしれませ



かわいいと評判の
「カメさんのメロンパン」

『世界一のお店』と言ってください。たことがあるんです。まだ小さいからそんなにたくさんのお店を知っているわけではないと思いますが、うれしかったですね。彼はこれから大人になるにつれ、いろんなパンを食べるでしょう。それでもやっぱりタートルが世界一と思ってもらえたら、こんなにうれしいことはありません」。

だからこそ、まじめにコツコツ前進あるのみ。ゆつくり、でも着実に進むカメのように、タートルはこれからも地域とともに歩み続けます。

●お問い合わせ——福山市三吉町南1-7-37
☎084-922-0383