



ディーセントワークとは、「働きがいのある人間らしい仕事」のことで、SDGsとも深い関係があります。SDGsの目標8にある「働きがいも経済成長も」の中で、ディーセントワークの推進が掲げられています。

パン遊房 亀吉では、製造から販売までのすべての過程での役割があり、全部自分たちだけで賅っています。リーズナブルな価格で提供できるのは、そのためです。また、パンの売り上げは、すべてがここで働く利用者の工賃として還元されます。

亀吉で作られる安心・安全の美味しいパンは、人を幸せにします。パン遊房 亀吉では、どんな人でも役割を持って生き生きと働き、皆を幸せにするパンを作り、それが工賃となる、そんなしくみがあります。まさに、ディーセントワークを実現していると言えるでしょう。パン作りから販売まで、ここパン遊房 亀吉で働く障害当事者たちは、みな誇りを持って仕事をしています。

親子向けのパン教室



ここで働くパン職人たちが子どもたちに教えてくれるパン教室が毎月開催されているほか、イベントと一緒に作ることもあります。

NPO法人シニアライフセラピー研究所から皆様へ法人からのお知らせ、各店舗のお得情報などお届けします！

亀吉 NEWS

<http://slt.tanemaki.fun/>

2024年 4月



特集：パン遊房 亀吉

「パン屋を開きたい」という障害当事者の夢をかたちにして約10年、皆が幸せを感じられるパンづくりのために日々邁進するパン遊房 亀吉の姿をご紹介します



パン遊房 亀吉といえば、皆様ご存知の通り、その美味しさとリーズナブルな価格で地域で愛されるパン屋。地元で人気なのはもちろんですが、厳選したミニパンセットは藤沢市の観光名産品にも認定されているほか、ふるさと納税で藤沢市の返礼品にもなっています。さとふるではパン部門ランキングNo.1。2023年には2,680万円の寄付金を藤沢市に集めました。パン遊房 亀吉のパンが全国の方々を魅了しながら、藤沢市に多くの寄付を集めているということになります。

パン遊房 亀吉は障害者の就労支援施設である“障害者就労支援継続B型事業所”です。障害を持つ方々がここでパンを作り、そして販売もしています。ここでは、障害者は支援されるだけの存在ではなく、社会に貢献している、輝く人々たちです。

国産・一部有機栽培・素朴な味わいからだにやさしいこだわりの材料を使用



国産小麦粉 江別製粉 『はるゆたか』

北海道産小麦を丸ごと粉砕し硬いふすま片を除いた粉です。小麦の栄養が詰まった素朴な風味のパンができます



天然酵母

『ホシノ天然酵母パン種』

米由来の酵母を使ったパン種で小麦・塩・水のみで 香りのよい味わい深いパンを焼きあげることができます



『産直卵』

自然の光と風の入る鶏舎で育てられた親鶏の卵 親鶏の飼料は非遺伝子組み換えのとうもろこしを厳選しています



『溶岩石窯』

溶岩石が遠赤外線を多く発生しパンの芯まで早く熱を届けるのでしっとりしたまましっかりパンを焼きあげます



『喜美良』きびら

鹿児島県産さとうきび100%使用 マイルドで自然なコクと香りが特徴です



『北の雫 小倉あん』

北海道十勝地区の小豆のみを使用し小豆の持ち味を最大限に生かしたすっきりとした甘さのあんです

パン遊房 亀吉の「私たちのこだわり」動画公開中！

天然酵母・国産小麦。からだにやさしいこだわりの材料をYouTubeでご紹介しています。



厳選された素材にこだわった身体に優しいパン。小さなお子様から御高齢の方まで毎日でも安心して食べられる、そんなパンを作っています。

日本古来の醸造技術を応用した発酵種のホシノ天然酵母を使用したもちりと味わい深いパン、生地が醸し出す芳醇さと風味、素材それぞれの美味しさを存分にお楽しみください。

パン遊房 亀吉職員【ジョブコーチ】小林友紀子

パン遊房 亀吉の今までとこれから

ここで皆にパンづくりを教えているのは、同じパン遊房 亀吉の利用者である、障害当事者の佐藤明さんです。パン遊房 亀吉の創設時からパンを作り続けて10年ちょっと、今ではパン職人として皆のコーチ役を務めながら活躍しています。これまでのことや、思いについて語っていただきました。



佐藤 明さん

【佐藤さん】ずっとパンを作るほうでしたが、最近では他の方々にパンづくりを教えています。皆だんだんレベルが上がってきていますね。一人ひとり得意不得意や性格なども異なりますので、様子を見ながらその人に合わせたかたちで指導しています。

亀吉のパンは天然酵母ですので、一般の酵母を使う場合と異なり、時間も手もかかりません。もともとパン職人はおらず自分たちだけで一からの手探り状態。勘も頼りにしつつ、とにかくやってみながら積み重ねてきて今のパンがあります。もちろん、今でもそれは続いています。パンは、酵母がすべてといえるのですが、例えば、夏と冬では発酵にかかる時間が違ってきますし、工房内の湿度や温度、その日の外気温などの環境によってかなり変わります。発酵具合はその後の過程や仕上がりに大きく影響しますので、早すぎず、また発酵しすぎず…というところの具合が難しい。おかしいな、うまくいかないと思うことがあれば、原因を探ってまた試行錯誤です。

お客様には、一人ひとり好きなものを見つけて、選んでいただきたいと思っています。美味しい・好きという声を寄せていただくのは大変嬉しく、励みになりますね。

【理事長 鈴木しげより】

亀吉のパンは、とても噛みごたえがあります。市販のパンは確かにふわふわでおいしいのですが、たいへいさまざまな添加物が入っています。子どもを持つようになって食品に入っているものに目が向くようになり、これまで気にしていなかった、食の安全というものを考えるようになりました。そして、子どもにとって安心・安全に口にできるパンの開発を、利用者さんと一緒に進めてきました。余分なものは入らず、シンプルに良い素材だけを使ったパンです。どなたでも安心して食べていただければと思います。



# パン遊房 亀吉のパン 商品ラインナップ

※2024年4月時点での価格です  
掲載商品の価格等は予告なく変更する場合があります

営業日時  
月曜日～金曜日(祝含む)  
10:00～14:00(売切れ次第終了)

ふるさと納税の返礼品セットにもなっている、安定した美味しさのミニパン

**定番丸パン**  
会員:100円  
一般:130円



あんぱん(つぶあん)



あんぱん(こしあん)



抹茶あんぱん



**食パン・バター**

毎日の食卓に、シンプルな食パンからちょっと贅沢な味わいのパンまで。バターとのセットは、ふるさと納税でも選ぶことができます



黒糖食パン  
会員:250円  
一般:330円



有機レーズンの食パン  
会員:350円  
一般:460円



角食パン  
会員:250円  
一般:330円



トマトバジル食パン  
会員:300円  
一般:390円



二斤パン  
会員:800円  
一般:1,040円



ミックス豆



大納言



ごまチーズ



クリームチーズと  
有機レーズンの黒糖パン



バター(小)  
会員:200円  
一般:260円



レーズンバター  
会員:350円  
一般:460円



チーズバター  
会員:350円  
一般:460円



ごまバター  
会員:300円  
一般:390円



フランスパン  
会員:350円  
一般:460円



トイ型食パン  
会員:300円  
一般:390円



フルーツトイ  
会員:350円  
一般:460円



贅沢生食パン  
会員:450円  
一般:590円



チーズ



有機レーズンのパン



チョコロール



有機くるみレーズンのパン

**いろいろパン  
季節限定**

利用者さんのさまざまなアイデアから生まれる新作パン。季節限定のパンや、店頭ではなかなか見られないレアなパンもあります



かめぱん  
会員:100円  
一般:130円



レモンの気持ち  
会員:100円  
一般:130円



じゃが丸  
会員:100円  
一般:130円



ツナマヨコーン  
会員:150円  
一般:200円



クリームキャラ丸  
会員:150円  
一般:200円



ワイルドブルーベリー



オレンジペコ



シナモンロール



カスタードクリーム



トマトバジル  
会員:300円  
一般:390円



桜あんぱん  
会員:150円  
一般:200円



桜抹茶庵  
会員:150円  
一般:200円



贅沢生地のパンズ  
会員:200円  
一般:260円



ごまくるみあんぱん  
会員:150円  
一般:200円



ずんだあんぱん  
会員:150円  
一般:200円



ココナッツクリーム



**ラスク**

溶岩窯でカリッと焼き上げた香ばしくやさしい味わいです

黒糖、シナモン、コーヒー、きび糖、贅沢チョコなど

ラスク各種  
会員:150円  
一般:200円



**チョコ系**

ベルギー産のノワール・セレクトシオンを使った、濃厚チョコレートの美味しさが味わえるチョコシリーズ



濃厚チョコ丸  
会員:100円  
一般:130円



カカオ丸  
会員:100円  
一般:130円



チョコ棒  
会員:100円  
一般:130円



米粉ブラウニー  
会員:350円  
一般:460円



贅沢チョコラスク  
会員:150円  
一般:200円



紫いもクリーム  
会員:150円  
一般:200円



ライ麦パン(大)  
いちじく・くるみ入り  
会員:550円  
一般:720円



ライ麦パン(小)  
いちじく・くるみ入り  
会員:250円  
一般:330円



黒糖ねじねじ  
会員:50円  
一般:70円



クリームチーズ  
あんぱん  
会員:100円  
一般:130円



クロワッサン  
会員:100円  
一般:130円



塩パン  
会員:100円  
一般:130円



贅沢生地のドッグパン  
(3つ入り)  
会員:200円  
一般:260円



紫いもマーブル  
会員:450円  
一般:590円



抹茶マーブル  
会員:450円  
一般:590円



満月  
会員:300円  
一般:390円

天然酵母  
国産小麦