



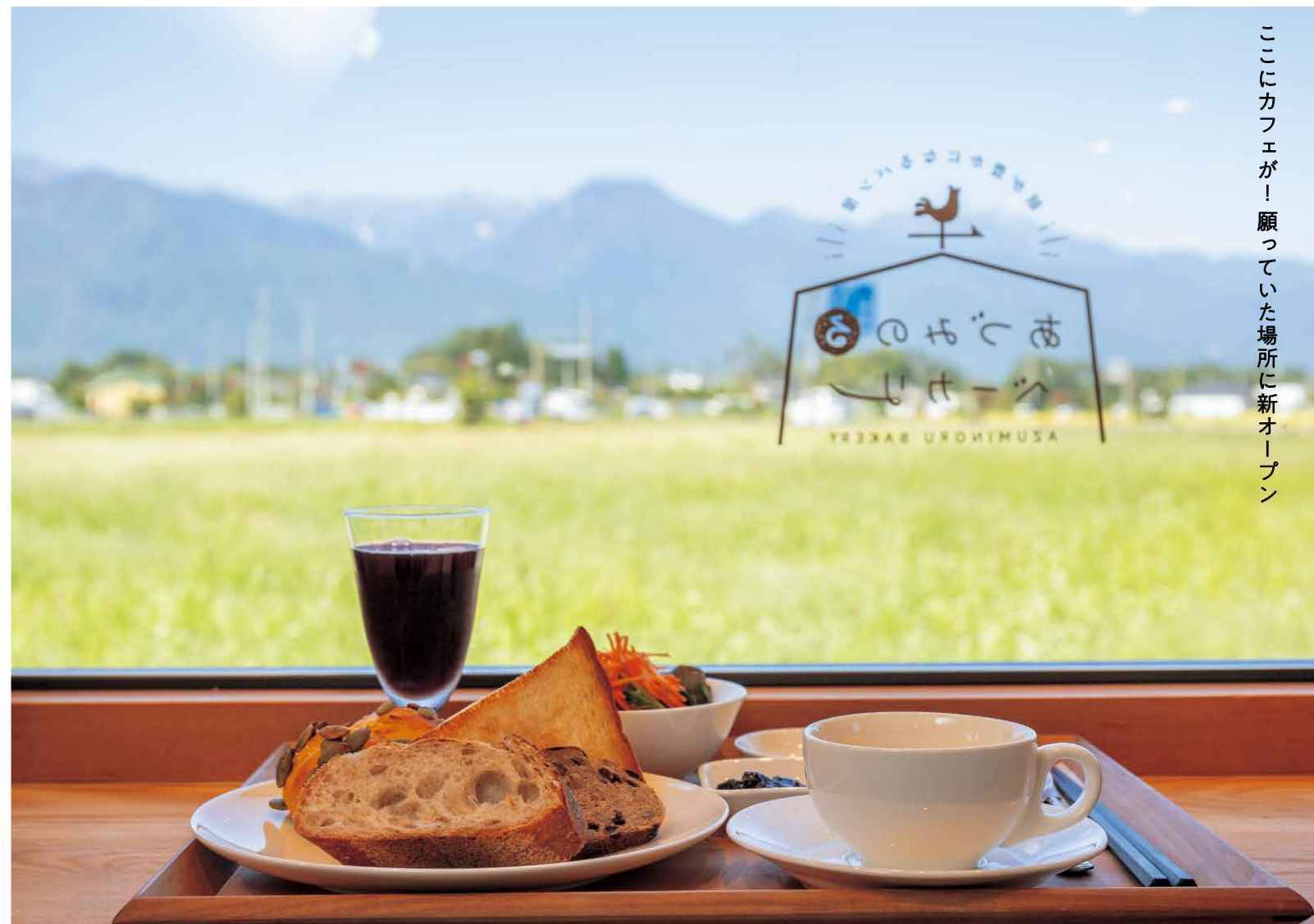
未明から毎日パンを焼き続ける小池稔さん。小池さんは「この間、かぼちゃのパンを食べた小さな子どもがすごく喜んでくれて。やはり喜んでもらえるとうごく嬉しいし、やりがいを感じますね」と話していた



オーナーの小池稔さん(中央)、妻の美保さん(左)、スタッフの矢ヶ崎さん(右)。ほのぼのと温かく迎え入れてくれる



左：パンの香ばしい香りが広がる店内。価格帯は100円台も多く、リーズナブルさがうれしい
右：昼食の「あづみのプレート」。時間帯によって朝食と昼食のプレートがある。内容は季節により異なり、前日までの予約が必要



カフェスペースからは北アルプスの雄大な山岳景観を望む

ここにカフェが！願っていた場所に新オープン



往安曇野市豊科南穂高5373-1
☎0263-75-3707
営業8～16時(売り切れ次第閉店)
休月・火曜
P5台 C不可

シンプルなデザインが美しい店舗



長野県産の小麦粉による
こだわりのハード系が自慢

北アルプスを背景とした田園風景を望むのどかな場所に開店した「あづみのベーカリー」。安曇野インターチェンジから車で5分ほど。風見鶏のイラストが描かれた看板が目印のシンプルさが美しい店舗だ。オーナーは松本市出身の小池稔さん。調理の専門学校卒業後、都内のホテルでコックをしていたがホテルのパンの美味しさに感動してベーカリー部門へ異動。ホテルで修業後、複数のパン店にも勤めた。地元リターンし、念願の店舗を開業した。

木材を基調とした温かい雰囲気の内には、カンパニニューやファイブプロットなどのハード系、地元の野菜、果物を使用したパンが次々と並べられていく。長野県産の小麦粉にこだわり、自家製酵母も使用。低温長時間発酵させて、ドイツ製の本格オーブンで焼き上げている。雄大な景色を楽しみながらパンとコーヒーなどが味わえるカフェスペースを用意し、予約制で朝食、昼食それぞれのプレートを提供。小池さんは「素材の味を生かしたハード系のパンが美味しいと言ってもらえるお店になっていきたい」と話す。

2018.8
New
Open
朝が豊かになるパン屋
あづみのベーカリー
安曇野市

早起きが楽しくなる
北アルプスの絶景ベーカリー



店イチオシのハード系のパン