

日常の中に少しだけ  
非日常の喜びと笑顔を

パン以上、  
ケーキ未満。



# 原点。

日常の中に少しだけ  
非日常の喜びと笑顔を

その日、サニーベックカーリーには  
一人の40代のビジネススマン風の  
男性が来店しました。

グランドオープンして  
間もない頃のことです。

彼は何度も店内を巡り、  
首をかしげながらパン選びに  
苦労している様子でした。

その様子を見たスタッフは、  
思い切って声をかけました。

「何かお探してでしょうか？」

男性は困ったような表情を浮かべながら答えました。

「実は、小学生の娘が町田市民病院に入院してしまって、  
どうも食欲がないんです。

少しでも元気になってほしくてパンを買いに来たのですが、  
どのパンが娘に合うのか全くわからなくて……」





当時お店は町田市の旗艦病院である  
町田市民病院と道を隔てた場所にありました。

スタッフは、娘さんの年齢や

普段の好みを尋ねました。

しかし、彼はしばらく沈黙し、つぶやきました。

「娘の好みか……」

その目には微かな寂しさが漂っているようでした。

彼の不安そうな姿を見たスタッフは、

自分の子供のことを想像しながら、

娘さんが喜んで食べてくれそうなパンを

いくつか選びました。

「こちらのパンならきつとお嬢さんにも

喜んでいただけたらと思いますよ」

男性はスタッフにすすめられたパンを

すべて買い求め、店を後にしました。



翌日、再びその男性が  
お店を訪れました。

今度は満面の笑みを  
浮かべていました。

「娘がね、すごく美味しそうに  
パンを食べてくれたんです」

「それはよかったです。  
お父様も「安心ですね」

「よかったです。ほっとしました。  
ありがとうございます、本当に……」

彼は何度も感謝の言葉を繰り返し、  
その表情からは昨日とは全く違う  
安心感と喜びがあふれていました。

普段仕事の忙しさにかまかけて、  
自分の娘の好みも知らなかった父親が、

パン以上、ケーキ未満®

ゆめちから  
生食パン

ドリンクコーナー

日替わり商品  
月次販売品目  
日替わり商品  
月次販売品目  
日替わり商品  
月次販売品目

多力大文庫

なんとしても元気になってもらいたいと  
パンを不器用に選ぶとうと  
悩んでいた昨日の姿が、  
スタッフの頭によぎります。

その瞬間、スタッフは  
胸が熱くなるのを感じました。

小さな女の子が、  
病院での退屈で不安な日々の中、  
私たちのパンを食べて  
少しでも「美味しい」という  
非日常を味わってくれたこと。

それが私たちにとって無上の喜びでした。

この出来事は、「パン以上、ケーキ未満。」  
というブランドの根幹となる  
価値を象徴しています。

私たちは、日々の生活の中で、  
ほんの少しの特別な瞬間、  
非日常の喜びを提供できる  
パンやスイーツを作り続けたいと  
心から願っています。

私たちが作るパンやスイーツが、  
誰かの笑顔の理由になるのなら――

それが私たちの目指す

「パン以上、ケーキ未満。」です。



# 旅。

よりおいしいパンを  
作るために  
全国の食材を探す旅

パンの味わいを

極めるための旅路。

それは、日本全国の食材の

豊かさに触れ、

その土地の魅力を再発見

することから始まります。

特に選りすぐりの

四つの食材に焦点を当て、

それらがどのようにして

私たちのパン作りに

革新をもたらしているのかを

ご紹介します。



# 北海道十勝産ゆめちから

まず訪れるのは、北海道十勝平野。

ここで育まれる「ゆめちから」は、

肥沃な大地と厳しい気候が生み出す特別な小麦です。

粘り気と高い吸水性を誇り、

その特徴を生かしたパン作りには長い試行錯誤が必要でした。

3年の歳月をかけ、ついに「ゆめちから100%」と

天然酵母を用いたパンが誕生。

もちもちとした食感と小麦本来の風味が際立つこのパンは、

一口食べるごとに広がる豊かな味わいで、

多くのパン好きの心を捉えています。



## 富士山麓の

### 平飼いの卵



次に訪れるのは、富士山麓。

ここでのびのびと育つ

鶏たちが産む平飼いの卵は、

清冽な富士の湧き水と

無農薬の飼料によって

その品質が守られています。

この平飼いの卵を使って

作られるのが、

店内工房で手作りされる

「とろとろ生プリン」。

まるで生のような

なめらかな

口どけは、

ひとたび口にすれば

忘れられない

逸品です。



## 北海道十勝産大豆 小田原の老舗 製館所



古都小田原で

作られる

上質なあんこ。

老舗製館所の技術と

情熱が詰まったこのあんこは、

上品な甘さと

口当たりの良さが特徴です。

このあんこを使用して作る

「あんこロール生食パン」は、

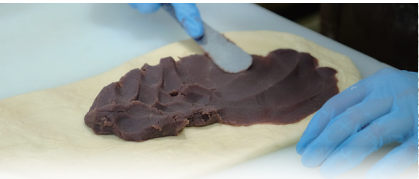
ゆめちからのもちもち食感と

あんこの絶妙なバランスが

楽しめる逸品。

生食パンシリーズの中でも

特に人気の高い一品です。



パン<sup>®</sup>以上、ケーキ未満<sup>®</sup>。