



おいしいパンと笑顔をお客さんに届けたい

石川佳男さん(74)
ひろこ
浩子さん(69)
船橋教会

午前八時、店内に香ばしいパンの香りが広がる。オーブンを開くと、こんがりとしたウインナーパンやチーズパン、さらにふっくらとしたクリームパンやあんパンが姿を現した。石川さん夫婦が営むベーカリー「ペルルブラン」の朝の光景だ。開業三十八年の現在、三十種類以上のパンを作っている。

佳男さんは、大学で電気工学を専攻したが、甘い物好きが高じて近所の洋菓子店に就職。一からケーキの作り方を学び、製パン部門に配属されてからは、パン作りに精を出した。佳男さんは、「笑顔で買って帰られるお客さまの姿を見ると、喜びとやりがいを感じました」と語る。

結婚後、三十六歳のときに現在の店を構えた。しかし、立地の問題で売り上げは徐々に右肩下がりに。悩んだ末、浩子さんが地域の個人宅や企業を一軒一軒訪ね、売り歩いた。すると口コミで評判が広がり、開業三年目には移動販売がメインとなった。今では、千葉市内の企業や病院、

保育園、常連の個人宅にパンを届けている。

石川さん夫婦のモットーは、客の要望を大切にすること。「カステラ入りのパンが食べたい」「辛いカレーパンを作って」との声にも、試作をくり返して応えてきた。その日に訪ねる客の好み^{こうみ}を考慮して、作るパンを変えるのもこだわりの一つ。客に寄り添い、願いに^{こころ}応える姿勢は、立正佼成会で学んだことだと、二人は声を揃^{まじ}える。

コロナ禍で、訪問先の一つの企業が移転し、販売先が減った。しかし、こういうときだからこそ、「私たちのパンを待っている人のために」という気持ちを忘れない。そんな真心を込め、二人は今日もパン作りに励む。



ペルルブラン
〒266-0005
千葉県千葉市緑区萱田町2-24
電話 043-291-6171



*立正佼成会経営者サンガネットワーク「六花の会」
<https://rikkanokai.jp/community/>
3月1日から上記HPでもこの記事がご覧になれます。