



もう一度、会いたい

ベーカリーショップに
チャレンジする

川端将知さん
啓裕さん兄弟



長崎ならではの「からすみフランス」や人気の「明太フランス」をはじめ、啓裕さんのレンビによるパンは約60種

過去の川端さん紹介号！
ni-ko-ri
No.18



生み出した。和食の料理人として東京で腕を振るっていた経験もある啓裕さんは、「いつか自分の持つ調理技術を全面に出したパンを作りたい」と、さらなる夢を語る。

オープンしたベーカリーショップは小さいながらも連日大盛況。行列ができる日も少なくない。将知さんは、SNSを使った宣伝に力を入れていると話す。評判は口コミで広がり、遂には一流ホテルからも声が掛かるようになり、今では県内の多くの企業やホテルに卸しているという。

経営は兄、パン作りは弟と、見事な役割分担で新事業を成功させた二人。十二年の間に、兄弟の絆はさらに深くなっていた。

長崎の魚を燻製で楽しむ

「近海・スモーク」を開発した将大が新しい事業にチャレンジしていると聞き、十二年ぶりに再訪した。出迎えてくれたのは、川端将知さん、啓裕さん兄弟。将知さんはカラフルなパッケージを見せながら、「これが近海・スモークの進化版です」と教えてくれた。「燻製きびなごのアヒージョ」は五島産のきびなごに高島のフルーティートマト、オイルには五島産の椿油をブレンドし、燻製には対馬産の香木「ノグルミ」を使用するという、まさにオール長崎の商品。しかも常温保存でき、お土産にぴったりの商品となって生まれ変わっていた。

将大のチャレンジはこれだけに止まらない。二〇二一年には、なんとベーカリーショップ「ボンデボヌール」をオープンしていた。「うちの会社はもともと中華まんを作ってたんですけど本業なのですが、中華まんは季節商品のため、通年で販売できる商品を模索していました」。そんな時、ミキサーや発酵機など、設備をそのまま活用できるパンはどうかと、弟の啓裕さんがアイデアを出し、自らパン作りの修行へと乗り出した。



パンは隣接する工房で、啓裕さんが毎日手作りしている。



長崎市欽刈町の国道に面した店舗には、遠方からも多くの客が足を運ぶ。

「福岡の有名店で、オーバートナイトという製法を学びました。その名の通り、生地を一晚、低温で寝かせて発酵させる製法なのですが、これにより味に深みが高くなり、美味しさが長持ちするパンができます」と啓裕さん。修行先で学んだ製法を独自にアレンジしながら、長崎らしい看板商品「からすみフランス」も



近海・スモークの進化版「燻製アヒージョ」はいいだこ、マテ貝、しばえび、きびなごの4種類。