

# 小倉トースト 喫茶店を元気に



小倉ようかんとマシュマロをのせて市松模様にしたトーストや、シラス塩昆布をのせたものも。3人は「どれも自信作」と話す。小牧市の本間製パンで

## 目標100種 レシピ公開へ

半世紀以上にわたり愛知の喫茶店文化を支えてきた業務用パンメーカー3社が初めて手を組み、百種類の小倉トーストのアレンジレシピを考案している。ライバル同士だが、新型コロナウイルス感染症の拡大で厳しい経営が続く喫茶店を守りたいとの思いは同じ。レシピを公開し、コロナ収束後に客足を呼び込む目玉にしよう狙いだ。

(蓮野亜耶)

## 業務用パンメーカー3社が協力

タッグを組むのは、本間製パン(小牧市)、エースベーキング(清須市)、永楽堂(名古屋瑞穂区)。三社で県内の九割の喫茶店にパンを卸している。

「なにかコロナがきたらいいですね」。昨夏、本間製パンの短文投稿サイト「ツイッター」の投稿に、永楽堂の広報担当の高野仁美さん(30)がメッセージを送ったのがきっかけ。新型コロナウイルスの打撃を受ける喫茶店に、両社とも「できることはないか」と考えていた。

そこで、本間製パン取締役営業部長の佐伯信哉さん(46)がエースベーキングにも声を掛け、三社で百種類のアレンジレシピ作りを提案。レシピを公開し、各店舗で新たな名物として活用してもらおうと考えた。

トーストの上に小倉あんとともに、クリの甘露煮や桜餅をのせたものや、インパクト狙いでガトーショコラのケーキをのせたレシピもある。すべて、三社の社員に呼び掛けて集めたレシピだ。

永楽堂では、アイディアボックスを置き、レシピを募った。中にはあんぽん菓子を混ぜるといった案もあり、高野さんは「これはなかなか思い付かない」とうなる。

これまでに七十種のレシピを考案。残り三十個は、昨年十一月末に始めたクラウドファンディング(CF)で支援してくれた人と一緒に考える。佐伯さんは「みんなで一緒に考え、盛り上げたい」と意気込む。レシピは専用のホームページを作り春までに百種を掲載する。

新型コロナウイルスの喫茶店への打撃は大きい。高齢の店主が閉店したところも少なくない。エースベーキングの吉田昌容始社長(46)は「三社が手を組めばできることが広がり、これまで支えてくれた喫茶店の皆さんを今度は元気づけられる」と話す。

県民にとって喫茶店は生活の一部。飲食だけでなく、交流の場である。「地域の大切な店を守りたいんです」と三社の担当者は口をそろえた。

◇ 三社はCFサイト「キャンペーンファイヤー」でレシピを掲載するサイトの制作費などを募っている。目標は百万円。一口千円から寄付できる。締め切りは十五日午後十一時五十九分まで。