



一番人気の「大人のクリームぱん」(1個260円)

どんな料理にも合う「酒粕カンパニー」(1個700円)

パブリシティー企画

かねて創業支援にも取り組んでいる。2020年秋、飲食コンサルタントの中島一也さんとともに、佐々木さん夫婦のサポートを始めた。

愛望さんは振り返る。「毎回、打ち合わせのたびに宿題が出されるんです。その一つが看板商品の開発でした。『あの店と言ったらこの商品というロコミを想定して、とことんオリジナリティのある商品を考え抜くことが大事』と助言をいただいたんです」。

地産地消にもこだわり

そうして何度も試作を重ねて誕生したのが「大人のクリームぱん」だ。「多めに使ったラム酒が口の中でふわっと広がり、甘さも抑えた。大人のための『こぼろぱん』を意識しました」と駿介

さんはこだわりを明かす。

車多酒造(同市)の協力を得て、日本酒「天狗舞」の酒粕からおこした酵母でつくった「酒粕カンパニー」も考案した。うまみが引き立ち、さまざまな料理と相性がいいのもうれしい。サンドイッチなどに使う野菜は地元JAから仕入れるなど、材料の「地産地消」にも心を砕く。

日々の暮らしの「お供」に

愛望さんの出産に伴い、一時中断した創業支援は、昨年夏頃から本格的に再開し、今春のオープンにこぎ着けた。店名の「さかな」は「肴」。「調べてみると、『肴』には『お供』という意味もあるらしくて、日々の暮らしに寄り添うパンを作りたいとの

思いを込めました。朝食だけじゃなくて、いろんなシーンで召し上がっていただきたい。もちろん、お酒のお供にもぜひ」と名付け親の愛望さんは笑う。2人の子どもを育てながらの毎日、大変なことも多い。それでも夫婦は、夢を形にした喜びにあふれている。「毎回の打ち合わせは、不安を一つ一つ取り除く作業でした。夢をかなえようと伴走してくださった保証協会の皆さんと中島先生には感謝しかありません。『売上より信頼を取れ』との教えを忘れず、誠実に仕事をしていきたいです」



「最近では常連のお客さんも増えてありがたいです」と笑顔を見せる佐々木さん夫婦

開店まで信用保証協会と共に歩んだ1年半

地域に愛される人気店に

ぱんとさかな(白山市)

課題山積で頭抱える

店主の佐々木駿介さん(36)には、幼い頃から夢があった。「パン屋さんになりたい」。それは大手製パン会社に勤務してからも変わることなく、「いつか独立して、自分の店を持つ」という目標に変わっていった。

妻愛望さん(34)とともに長年の夢を形にしようと一歩を踏み出したが、「じゃあ場所はどこがいいのか、お金はどうするのか、メニューは何かいいか。そういう課題は次々と浮かぶのに、何からどうやって解決したらいいのか頭を抱える状態でした」。

そんな時に出会ったのが、石川県信用保証協会だった。

看板メニューを開発せよ

同協会は新型コロナや物価上昇などの影響を受け、厳しい経営状態にある事業者への支援に力を注ぐとともに、

コロナ禍で苦境に立つ飲食店は数多ある。一方で、逆境の中でも新規開店に踏み切り、顧客をつかんでいる店も多い。白山市のパン店「ぱんとさかな」もその一つだ。新興住宅地で今年4月にオープンして以来、地元住民がひっきりなしに訪れる人気店の成長の陰には、1年半にわたる石川県信用保証協会の支援があった。



白山市日向町ヌ11
電話 076(205)9254
営/10:00~なくなり次第終了
休/日・月(不定休あり)



最新情報はインスタをチェック!



そのお悩み、相談してみませんか?

石川県信用保証協会では、事業者の皆様の課題解決に向けて専門家を無料で派遣しています。ぜひ一度、ご連絡ください。

あなたに寄り添う.....
石川県信用保証協会 Tel. 076-222-1550 石川県信用保証協会 検索

