

## 伊勢丹新宿店 パンの祭典「ISEPAN! 2023」開催 “つながる”をテーマに、 人気ベーカリーを中心に42店舗が出店



伊勢丹新宿店は恒例の人気企画、パンの祭典「ISEPAN! 2023」を、5月24～28日まで開催した。今年は、“つながる”をテーマに全国各地のベーカリーブランドが一堂に会し、店自慢の名物パンや、今だけ・ここだけのスペシャルなパンが出そろった。話題を集めた“つながる”のパンを紹介する。(価格は全て税込)

### 師匠と弟子がつながる

ティエリー・ムニエ (フランス)

ティエリー・ムニエさん

ブーランジュリー パリゴ (大阪・天王寺区)

× 安倍竜三さん



1 『バゲット・トラディムニエ』(401円) は、仏国の食品品質保証であるラベル・ルージュ取得の小麦粉「バゲット・ムニエ」で長時間発酵させたムニエさんのレシピによるもの。皮がしっかりしていて、味が深い。安倍さんによると「パリゴのパン生地レシピはムニエさんとほとんど同じだが、日本用に少しアレンジしている。本イベントでは基本、生地はムニエさんのレシピで、フィリングはパリゴというコラボ」という。2 『パストラミポークとグリュイエールチーズのとろり卵のクロックマダム』(756円)、3 『レモン香るニダペイユ』(486円)も、それぞれムニエさんのバゲット生地、プリオッシュ生地に安倍さんのフィリングを使用している



フランスのアンバサドゥール協会の有力者、M.O.F.でもあるティエリー・ムニエさんと、同協会日本支部の副会長を務める安倍竜三さん。

安倍さんが1998年、21歳の時に渡仏し、修業した際の一店がパリ18区にあったムニエさんの店。「僕に全てを与えてくれた人」と安倍さんはムニエさんについて語る。前々から同氏の技術に憧れていたためで直談判し、2001年から1年間、同店にて居候。「発酵に対する考え方やコンテスト出場の意義、他人との交流が自分自身をも向上させること等を教えてくれた」。また安倍さんが入店して1ヵ月後に、ムニエさんは展示会でデモの助手に安倍さんを抜擢。ムニエさんは「最初からやる気が違い、細かいことにも行き届く。天賦の才を感じ、それは現在も継続している」と話し、安倍さんを称賛する。その後帰国した安倍さんは、アンバサドゥール協会主催の競技会「モンドリアル・デュ・パン」の第3回、4回日本代表として出場し、現在も後進の育成に貢献しつつ、ムニエさんとの交流を図っている。お互いの才能を認め合うことで20年余りの師弟関係が続いている。

### イセパンならではのパン職人が集合

「他のパン関連催事では見られないパンの提案をするために、全国から42ブランドもの出店を頂いた」と話す三越伊勢丹プロモーション商品部の服部正美氏。その中の23ブランドが初出店、行列必至で購入も難しいベーカリーの参加にもこぎつけている。またISEPAN!には出店したいという店舗が多く、開催も第6回目となり、集客力と話題力がその実績を示している。

今回のテーマ“つながる”については、「世界的なパン業界の重鎮であるティエリー・ムニエさんと安倍竜三さんが、パリ時代の師匠と弟子で“つながる”でスタートした」。さらに昨今パンと菓子、料理など業種を越えたつながる流れも背景となっていると話す。