

## ハワイ・カウムのベーカリー その名も「ブレッドショップ」

ハワイ諸島の玄関口として知られるオアフ島の都市、およびハワイの州都であるホノルル。ビーチサイドに多数のホテルがありショッピングやグルメのメッカでもあるワイキキから、車で15分ほどのカウムというローカルタウンに、地元で人気のベーカリー「ブレッドショップ」がある。

### breadshop

ブレッドショップ

URL : [www.breadsbybreadshop.com](http://www.breadsbybreadshop.com)

住所 : 3408 Waiialae Ave, Honolulu,

HI 96816 USA

水曜日から日曜日の 14:00 - 18:00

(月・火曜日休)



購入したパンは公共のテラスでも食べることができる



オーナー兼ベーカリーのクリトファー・シー氏



エクストラ・バージンオリーブオイルで風味付けする『フォカッチャ』(\$10)。フレーク状の海塩がトッピングされている。シンプルで食べやすい



ハワイ島ハマクア産のブランドマッシュルームを使用した『ハマクア・アライ・マッシュルーム&ハーブジャム・デニッシュ』(右下・\$8)、『チョコレートクロワッサン』(中央左・\$6.50)、『プレーンクロワッサン』(右上・\$5.50)



人気の『カントリーブレッド』(\$10)。ダークライ麦粉8%、小麦全粒粉25%、デュラム小麦7%、天然酵母を使用。酸味はミディアムで、素朴な味わい



『オレンジ・カルダモン・モーニング・パン』(\$5.50)



(右) 焼き上がったパンは、棚で冷ましたらすぐ店頭へ

同店は2016年のオープン当初から行列が絶えなかったが、コロナ禍以降はオンラインでの事前予約制度を導入したため、並ぶことなく好みのパンを購入できるようになった。

オーナーでありベーカリーでもあるクリトファー・シー氏は、生まれも育ちもホノルル。大学卒業後にさまざまな店で料理の経験を積んだ後、地元でベーカリーをオープンした。シー氏は焼ききたてパンにこだわり、毎日数回に分

けて少量のパンを焼き、適度に冷ましてから、店頭に並べる。そして「パンは贅沢品ではなく、主要食料であるため廃棄はできない」と考えており、売れ残ったパンは地元の食料配給所に寄付している。

同店の人気商品は『カントリーブレッド』『フォカッチャ』『グリーン・オリーブ・スラブ』など。なかでも、シー氏がパンづくりに没頭するきっかけになったというカントリーブレッドは「ルヴァン種を使った私オリジナルのパン・ド・

カンパーニュです」と話す。外側はカリッと焼き上げられており、内側はモチっとした食感で味わい深い。

常に新しいことに取り組んでいるシー氏。今後はイタリアのサワー種や、エンリッチドブレッドの探求をしていきたいという。パンや焼き菓子を通じて地域に貢献する「ブレッドショップ」は、今後も地元ファンやレストラン・シェフたちの心を掴んで離さないだろう。(取材・三條尚子)