

草津市民にとってなくてはならないパン屋になりたい!

頑張る会員企業 Vol28

L' esprit du Pain(レスプリデュパン)

所在地：草津市草津1丁目3-14 TEL：077-509-7844



代表
近藤 洋平 さん

レスプリデュパンは、草津駅東口商店街の追分道標の隣にある、2019年にオープンしたばかりのパン屋さんです。

店主の近藤さんは、日本で10年間パン作りを学んだあとフランスに渡り、6年間パン屋に勤めて本場のパン作りを学びました。そして帰国後、ここ草津にて開業し、「自分の店を持ちたい」という、子供の頃からの夢を叶えることができました。

近藤さんの作るこだわりのパンは、添加物をほとんど使わず時間をかけて発酵させるといった、フランス伝統の製法を守って作られたものばかり。もちり食感が自慢のバゲットや、手作りコンポートがたっぷり入ったパイなど、ここでしか食べられない味わい深いパンが所狭しと並んでいます。



見た目にも可愛らしいパンが並び、選んでいるだけで楽しくなります!



近隣では珍しい対面式カウンター。オススメなど気軽に聞いてみよう!

お店の造りにも近藤さんのこだわりが反映されています。写真のようにカウンターにパンが並べられており、まるでケーキ屋さんのように。日本の多くのパン屋では、お客さんがセルフでパンをトレイに乗せ、レジまで持っていき会計するというスタイルですが、フランスではこのようなカウンタースタイルの方が一般的。お客さんが選んだパンを店員さんに伝えると、店員さんがトレイに取り会計へと移っていきます。こうすると注文時に会話をするようになるため、自然とお客様とのコミュニケーションにつながっていきます。「地域の方々との交流を大切にしたい」という近藤さんの想いが溢れていますね。

「なくてはならないパン屋になる」を胸に、これからも近藤さんは全力でパンを焼き続けていきます!

レスプリデュパンの持続化補助金取組事例!

右の写真はレスプリデュパンの外観です。お店の前(左端)にあるデジタル看板は持続化補助金の採択を受けて購入したものです。タイムリーな情報を通行する人に伝えることができ、来客数の増加につながっています!

持続化補助金の今後のスケジュール(メ切日)

コロナ特別枠：2020年10月2日

一般型：2020年10月2日、2021年2月5日

詳しくは
中小企業相談所(077-564-5201)
までお電話ください!

