

バハテル社製 ベーカリーオープン PICCOLO インタビューレポート

01. Boulangerie Lunique

ブーランジュリー ルニーク【東京都・練馬区】



オーナーシェフ 大橋哲雄氏

「タイユパン ロブション（現 ジョエル ロブション）」「マンダリン オリエンタル 東京」などで22年余、パン業界に携わる。2017年11月に独立し「ブーランジュリー・ルニーク」を開店。「第三回サフ製パンコンテスト」最優秀賞、MOBACカップ3位入賞などの受賞歴を持つ。

【型番：PICCOLO II】
ICT搭載 横4枚差し×3段

フランスパンはもちろん、調理パンや菓子パン、焼菓子などあらゆるアイテムがオールマイティに、しかも連続して焼けるところが気に入っています。生産量が増えても対応できます。

密閉性が高く、ツヤがあるパンが焼ける

るも気に入っています。以前使用していたオーブンは、バケットがすこく良い焼き上がりになっていましたが、菓子パンを焼くと乾いた感じになっていました。このオーブンは、そのようなことが無く、あらゆる種類のパンを艶やかに焼き上げてくれます。

オールマイティに焼ける！

このオーブンにして
良かった点は？

一番の理由は、「パワー」

バハテル社のオーブンを導入
いただいた理由は？

近年のオーブンは、省エネ傾向のため、パンの焼成温度を高温に設定しなくてはならないように感じていましたが、バハテル社のオーブンはとても**パワーがある**と思います。

また、今回は天井の高さの兼ね合いでスリップピール用エレベーターはつけていません。そのサイズもこのオーブンに決めた理由の一つです。



02. Moulin Rouge

むーらん・るーじゅ【佐賀県・佐賀市】



ブロック長兼係長 石井利幸氏

大阪あべの辻製菓学校を卒業後、(有)ムーラン・ルーージュに入社。製パンの道をまい進中。佐賀エリアを中心に8店舗を展開し「より良い材料を使いお客様に喜ばれるパン」をコンセプトに地元で愛されるお店。同社では、より良い材料を探求し、自然豊かな佐賀県・三瀬村に養鶏場の運営にも取り組んでいる。

【型番：PICCOLO II Q4 CLASSIC FIRE】
ICT2段搭載 4枚差し4段

ハード系パンは「※蒸伸び」が良くなりました（※オーブンでパンを焼成する初期段階で、生地が急速に膨らみパンのポリウムが大きくなること）同時に、焼きムラが少なくなり、赤外線効率よく発生させて焼成する効果を実感しています。以前は焼き色を確認しながらパンを焼き上げていましたが、焼成終了のタイミングが同時に揃う事で、先にもお話しに出しましたが、**時間の一つに繋がっています。**

菓子パンは以前よりパン生地が柔らかく、かつ、ポリウムが出るようになりました。バハテルは有能な相棒です！

パンの長所が活きる！

このオーブンにして
良かった点は？

一番の理由は、「**労務改善**」

私どもは、**働き方改革**について社会問題化する以前から意識し、その対策に取り組んで参りました。

進化する性能をいかに自店で活かす事ができるかという視点で、機器の選出致しております。長時間発酵とパネオトラッド(分割成形機)によるハード系生地の省力化と組み合わせるべく、バハテルオーブンによる**焼成時間の短縮**を可能にする性能、双方の相乗効果を目的に導入を致しました。微差を縮めてゆくことで、総合的に労務改善に繋がっていると確信しております。

バハテル社のオーブンを導入
いただいた理由は？



03. オープン料理とパンの店 Backen

バックエン【鹿児島県・鹿児島市】



ブーランジェ 森 大樹氏

株式会社では鹿児島県内に4店舗のパン店を展開。Backerei danken 谷山店で工場長を務めたのち、ベーカリーレストラン『オープン料理とパンの店 Backen』パン製造責任者を担当。焼きたてのパンを熱々のオープン料理と共に楽しんで頂くコンセプトのもと、本格的ハードパンが売り。

【型番：PICCOLO II】

ICT搭載 横4枚差し×3段 エレベーター付

現在、お客様のライフスタイルの多様化でご要望の多い「冷凍パン」。パンを焼成後に、急速冷凍した冷凍パンを製造販売しています。（赤外線効率よく発生させるICTシステム）が「しっかりと短時間で焼ける事」を可能にして、パンに水分が残る事に繋がりが、お客様が自宅で解凍、焼き直しして頂いた際の「しっかりとっているね」とのお声と評判を頂き、「冷凍パン」の販売も順調な売上です。

お店の個性的な展開に！

このオープンにして良かった点は？

表現したい個性×ドイツ製
店名にもなっている（バックエン）は、ドイツ語で「焼く」という意味です。ドイツパンが中心の取り扱いということもあり、機器の選出の際「ドイツ製」という点にまず興味がありました。様々なメーカーとも比較した中で※スリップピール用エレベーターが付き機種でのサイズ比較の際に省スペースである点は導入のポイントになりました！また、保有している分割成形機との組み合わせの相性がいい点もバハテル導入の理由です
※パンの焼成時に布の回転して滑り込ませる仕組みの機器

バハテル社のオープンを導入いただいた理由は？



04. 南阿蘇 素材のみる夢めるころ

【熊本県・南阿蘇村】



めるころ オーナー 原田雅之氏

ことぶきベーカリーに14年勤務。南阿蘇 素材のみる夢めるころを1996年創業。自家製の天然酵母を使用し、素材にこだわったパンを焼き上げています。種類豊富なジャムや、手作りケーキ・焼き菓子もおすすめの、南阿蘇の自然ともマッチした独創的な雰囲気と県内外問わずリピーターも多く愛されている。

【型番：PICCOLO II】

ICT搭載 4枚差3段

気密性が高く温度上昇のスピード感、開閉時に温度も落ちにくいバハテル。操作へのレスポンスが早く感じられ、使用感が爽快とも感じます！先の蒸気の話にも繋がりますが、バハテル蒸気の循環が潤滑で「（蒸気）乗りが良い」と呼んでいます。また、オープンの扉のガラスが簡単に取り外せて、手入れが簡単な点も利点ですね。

コントロールが効く！

このオープンにして良かった点は？

蒸気65の力！
パンの焼成のイメージですが、パン生地内側に熱が伝わり、膨らみ始めるのは熱の伝わり順番でいうと後半。蒸気はパン焼成時に表面を覆う事で表面温度を緩和するといった役目があります。これまで数社のオープンを使用してきた経験から比較しても「蒸気65の力」は得にハード系パンにとつて重要な要素と位置付けています。ハード系の取り扱いが多い当店では地元の皆さんの嗜好にあうハード系パンを開発、提供するためのパートナーとしてバハテルを選出致しました。

バハテル社のオープンを導入いただいた理由は？

