





# めろんぱんだ

千葉県千葉市稲毛区小仲台2-11-4

営業時間 8:00~20:00 定休日 日曜日

有名な東京月島の「久栄」のチェーン店。地域に愛され今年で創業10年目。

## 始めた理由

久栄のパンを食べて感動し、自分も作ってみたいと思ったのがきっかけでお店をスタート。

こだわりは手間は掛かるが少しづつ焼いて、出来立てを提供すること。

焼きたての匂いにお客さんが引き寄せられることも。

地元の子供から「切れ端カリカリちょうだい」と言われることも。

「安くて美味しいが売り」新鮮さを大切にしている。

- ☑ こだわりの商品「プレーンメロンパン」160円  
バスケット部分はカリカリで甘さ控えめ。中はフワフワでお店自慢のメロンパンだ。
- ☑ 口コミで食べにくる人が多く、雑誌やSNS等で写真が多くアップされている。
- ☑ オススメの商品「メロンパンラスク」200円  
毎日丁寧に包丁で切る手作りの品。サクサクした食感がポイント。
- ☑ 夏になると100円のかき氷も店頭に並ぶ。  
手軽な金額で買えるかき氷は学生に好評。時にはパンよりも売れることも。

## 「店主の想い」

お客さんを大切に。常連さんと自分の健康のために。

利益がどうこうではなく、自分の想いの為に頑張る。

メロンパン嫌いの方がお店のメロンパンを食べてメロンパンを好きに。

美味しいパンを有難うとの言葉。このような出来事や言葉がお店を続ける励みになる。





# 花らんぱいエスポワール

千葉県千葉市稲毛区小仲台3-8-15 1 F  
営業時間 9:30~19:30  
定休日 水曜日

愛され続けて49年。住宅街の「ケーキとパン」のお店

## 始めた理由

手に職を持っていたいと、作るのが好きだった主人が始めた。  
始まりはケーキ屋だったが毎日お客さんが買い物できるようにパンを始める。

こだわりはちょっとした会話「コミュニケーション」を大切にすること。サービスが売り。  
子供達に切れ端をあげるなど。

最盛期は3店舗に、当時は駅前にもあったがニーズに合わせて移動。  
周りにお店がないから奇跡だとよく言われる。ありがたい。

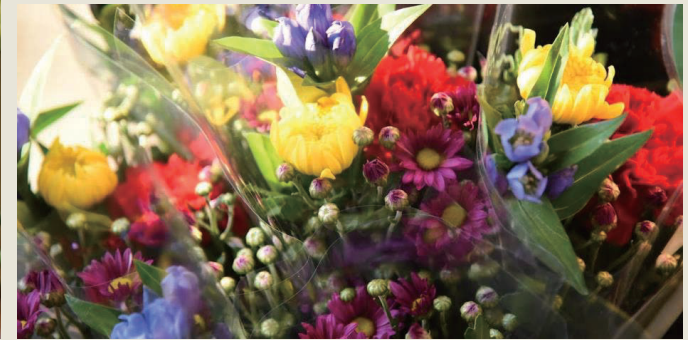
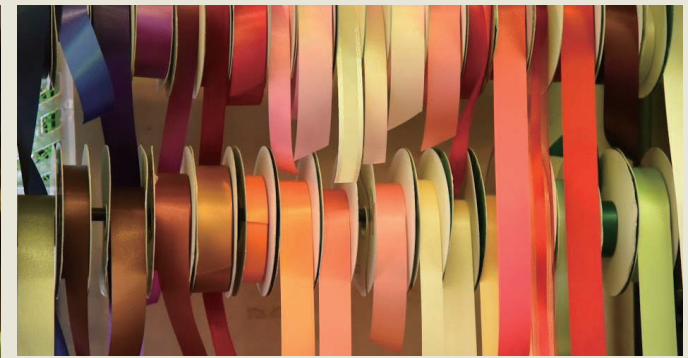


- こだわりの商品 「アーモンドスティック」172円  
こくあまで季節ごとに食感が変化する。進物ものとして好評で一番人気の商品。
- 誕生日に人気のイラストケーキを受付中！注文を受けオリジナルケーキを作製。
- 学生に人気の商品 「ニューヨークチーズ」240円  
しっとりとした食感で女子高生に人気の商品。
- 人気のパン 「メイプルロール」440円  
クルクル渦巻くメイプルシロップ。一度食べるとやみつきになる！

## 「店主の想い」

お客さんに美味しいと言われるのが嬉しい。お客に喜んで欲しい。  
進物ものをもらった人が買いに来る。常連さんの学生達が成長してたまに来るなど。  
「人との繋がり」が大切だと感じる！地域の競争が大変だからこそ、  
お客さんを大切にする。こういった繋がりで会うのが楽しかったりする。





# フルールMOMO

千葉県千葉市稲毛区小仲台2-11-4

営業時間 10:00~7:00 定休日 火曜日・日曜日

創業25年目、3店舗+姉妹店があるうちの「本店」ほか(ペリエ稲毛 西千葉)

## 始めた理由

都会的なおしゃれなお花屋さんがなかったので、これまでなかった、ふとした時に買える「リーズナブル」なお花を提供したことが始まり。

こだわりは鮮度、仕分けを一番初めにする店舗なので、新鮮なものがいち早く届く。状態が良いものが手に入る。

プレゼント用にお客さんに300円分と言われ、オーダーで組み合わせて作ることも。その時タイミング次第では、少し色をつけてサービスしてもらえるかも？！

- こだわりの商品「全部」  
一番最初に届くので鮮度が良い。一本「108円」束「324円」
- 国外の珍しいものがある。エクアドルの葉がレア、飾り付けがない。  
花束を作る時、花だけでは作れないので葉っぱを上手に入れる。
- ドラセナなど品種が多くて、カラフルなものも扱っている。
- 本店は出店料が高つからないから、駅前店より多くポイントがもらえる。

## 「スタッフの想い」

作った時にやっぱりキレイと言われると嬉しい。がっかりされるとへこんでしまうけど・・・リピーターさんにはいいものをオーダ時に提供したい。いつもは親子連れの方が一輪だけ買いに来られるなどが多いですが、シーズンごとに混んだり、一般の人ではない生け花教室などの業者の方も買いに来られます。様々な人がいろんな目的で購入されていきますが、作った後に後日お礼を言いに来て下さることが嬉しかったです。





# Ranan(ラナン)

千葉県千葉市稲毛区小仲台6-14-2  
営業時間10:00~20:00 定休日 無休

創業2014年 出来て3年目。子どもにやさしい町のケーキ屋さん。

- こだわりの商品 「シュークリーム」150円  
皮がサクサク。中は甘みを抑えたトロトロのクリーム。
- リーズナブル (ほかのお店よりもお手頃で学生に優しいお店である。  
子供のお小遣いで利用することができる。)
- オススメの商品 「チョコレートプレート」 イラストや図を  
そのままプリントできるのでオリジナルプレゼントとしておすすめ！
- こだわりはパンとケーキのお店で有名なアンポンタントロワの  
オーナー社長がこだわった手作り商品を提供すること。  
毎朝できたてなので温かさやその時だけの味を味わうことができる。



## 「店主の想い」

お客さんが喜んでくれるのがうれしい。  
季節によって商品が変わるのでそれも提供できる楽しみの一つ。





# はせぱん

千葉県千葉市稲毛区小仲台6-26-15

営業時間：9:30～売れ切れ次第終了 定休日：木曜日・日曜日

創業2016年11月 OPENしたての、おしゃれな隠れ家的パン屋さん。

## 始めた理由

パンが好きだったこともあり、実家が商売（お饅頭）をやっていたことから、自分も始めたいと思う。（パン屋の修行経験も長い）

こだわりは国産の素材。家族が安心して一緒に訪れることができるお店をしている。

お店のデザイン店主の長谷川さんが一から考えた。ガラス張りで入店しやすく、詰まった感じで商品が所せましと並んで見えるようなるべく店を狭くした。

- ☑️ こだわりの商品「はせぱん」580円（2キン分）  
昼12時に焼きあがる。焦げ目がつくまでしっかり焼くのがお勧め。
- ☑️ 添加物、ショートニックなどを一切使わない。国産の小麦を使用しているなど。素材をこだわっている。千葉にはないようなお店作りや、実家の餡を使用したりも。
- ☑️ 人気の商品「あんぱん」80円  
5種類あってどれも午前中には売り切れる人気ナンバーワン商品。
- ☑️ 新商品について 店主の長谷川さんが考えるものもあれば、従業員の方と試食会などをし、完成させることもある。季節に応じた商品がたくさんある。手作りなので作るまでの期間が（施策2・3回できたり、10回以上かかるものも。）

## 「店主の想い」

「おいしい」「また来たいな」としてもらえるような商品、お店作りを大切にしている。小仲台は公園が近くにあるのが決め手で、当初からのコンセプト予想通り、ひっそりのんびりとした隠れ家的要素を取り入れることができています。

コミュニケーションの場となってきた、たくさんのお客さんに来てもらっていることが嬉しい。 11





# サンドイッチハウスジャンボ

千葉県千葉市稲毛区小仲台2-13-13

営業時間6:00～16:00 朝食営業、ランチ営業 定休日 日・祝

先代から引き継ぎ創業40年 昔ながらの味を守る。小さな人気店

## 始めた理由

たまたま話をもらい、子供が大きくなっても家族でできるこのお店を引き継いだ。手間をかけた物を安く提供し、美味しいと行ってもらえるのが嬉しい。

こだわりは昔ながらの変わらぬ味を守り続けること。会社勤めで不器用だからこそ毎日一生懸命、昭和の味を研究する。お店は小さいけどいっぱい食べられるようにコンビニより安く提供する。

- こだわりの商品「おにぎり」115円  
一等米を使用して毎朝ガス釜で炊いて作る。残った物はその日に処分して鮮度を守る。
- 人気の商品「卵サンドイッチ」198円「スペシャル」230円  
ヤマザキパンで夜中2時～3時に作るからふわふわ。手作り出来立てを提供。
- サンドイッチだけでなくおにぎり、飲み物、お菓子、羊羹など色々なものが買える。
- 近所の人や常連さんが親から子へ伝えることで来店することが多いが、口コミやインターネットで東京から懐かしくて買いに来るひとも。

## 「店主の想い」

毎日手軽に食べられるように日常の食を支えたい。「時間の提供」おいしい食べものを安く提供するのがサービスだから、馴染みのお客さんに昔の味と同じかどうかを教えてください。多くの方に喜んでいただけたら嬉しい。お客さんの方が知っているから値札を貼らない商品も。





## ユトリパンコヤ\*ブランブラン

千葉県千葉市稲毛区小仲台2-13-6

営業時間 毎週水曜日と木曜日と第2週目以外の土曜日10時～16時  
(売り切れ次第)の営業。

女性からの圧倒的サポートで創業8年 添加物不使用で健康ヘルシー

### 始めた理由

OLを続けてお局になるか、自分で働くかで好きなことをする選択をした。  
パン屋のために貯金。好きなことをしているので、やめようと思わない。

初めはパン教室→パン屋を始める→パン大変だからワイン→ベーグル  
家族のために店舗と家が一体化した所を探していた。今の店舗を気に入った。

こだわりは国産小麦や白神こだま酵母など自然その物の材料で提供すること。  
片手で手軽に食べれる甘いベーグルを健康が気になる人にこそ食べてほしい。

- こだわりの商品「黒糖くるみゴロゴロ」250円  
モチモチ香る分厚いベーグル。ミネラルたっぷり黒糖の甘い生地にくるみがゴロゴロ入る。
- 余ったベーグルはチップスに加工する。チップスを2つ買って1つ無料などサービスも。  
何周年記念でecoバックの提供などもある。
- ポイントカードやクレカIC対応している。
- 3年前からスタッフが絵本の読み聞かせボランティアをしている。  
絵本の読み聞かせでは6人×3回で18人が参加。そのままりピーターになることも。

### 「店主の想い」

美味しかったとニコニコしてくれた時や喜んでもらった時がやってよかったと思う。  
FBなどで宣伝をおこない、週3回開業前日に仕込み。  
年2、3回アースデイなどのイベントに出店したりなど。精力的に動いている。  
親子で来やすく、スタッフとお客が話しやすいのが魅力。パン以外のことも大切。  
子どもと一緒に作った雑貨の販売や、人参ジュースを近くの農家と提携して置くことも。 15



# CONTENTS



1. めろんぱんだ・・・ p2
2. 花らんぷ ..... p4
3. フルールもも..... p6
4. Ranan .....p8
5. はせぱん .....p10
6. サンドイッチハウスジャンボ・・・p12
7. ユトリパンコヤ\*ブランブラン・・・p14

HERE!

0