



あたりまえのことを、あたりまえにせなんといかん。

火の国 阿蘇の
恵みのブランド

然
zen
A s o C i t y

自分の店を開くに当たってまず求めたのは、「この眺めです」。

本部友隆さんが指差す窓外には、

阿蘇の緑の景色がゆったり広がっている。

その雄大さは焼きたてパンの香ばしい匂いと、なるほどよく似合う。

大阪の製菓製パン学校で学び、

さらに実践を積み、阿蘇へ帰ってきた。

「そもそも食べることが好きでしたから……」

味への探求、こだわりはもちろん強い。ただし、

「こういう素材で、こういう製法でなければだめ」というような、

へんな頑なさを持ち合わせていません。素材それぞれの特性を生かす。

ぴしやりと生地をこねあげて、発酵にしっかり時間をかける。

特別なことや秘密のワザではないけれど、

「あたりまえのことを、あたりまえにせなんといかん」

そうして焼き上がるのが、Genkiのパンということになる。

Bakery Genki 本部友隆

あるがまま、という貴さ。

人と自然が共作する阿蘇。