

火の国阿蘇の 恵みのブランド

zen A s o C i t

創業以来ずっと守っているのは、 店名の「豆の木」は長男が幼児のとき、 健康のことを強く意識し始め、阿蘇に住もうと決めた。 ずっと拠点は福岡だった。両親を相次いで病で亡くしてから 最も当たり前の事柄だが、その「当たり前」の質を究めている。 「手を抜かないこと」と「パンらしいパンを作ること」。 泊伸一郎さんは奇をてらう作り方はなにひとつしない。 大の豆好きだったから。 「海外に行こうと思っていました。そのときにパンの技術が役立つかと」 二十代前半からパンの世界に入った。

熊本県外にも根強いファンをもつパンの名品だが、

ジャックくんは、もちろんスクスク育っている。

「ジャックと豆の木みたいに天まで伸びろ、という願いもありました」

パン工房豆の木 泊 伸一郎

あるがまま、という貴さ。 人と自然が共作する阿蘇。