

「手作りの味を大切に」とパン作りに励む倉本さん  
—滑川市上島

### パン工房



滑川市上島のパン工房「ベッカライ クラモト」は10月で開店から丸3年になる。経営するのは倉本瑞子さん(48)と寺田詳子さん(46)の姉妹。倉本さんは「家庭的な味を大切にしたい。店が西加積地区の活性化につながれば」と話す。ベッカライはドイツ語でパン屋のこと。倉本さんの母親は同市内

## 家庭的な味大切に

で料理教室を開き、手作りの味を大切にしたい。子育てが一段落し、倉本さん姉妹がパン工房を始めたのも、そんな母親の影響がある。

創業を前に倉本さんは県新世紀産業機構主催の「とやま起業未来塾」で半年間、経営者の心構えを学んだ。「目

### 「滑川ひかる市」で販売も

標を明確にすることや、オリジナル商品を持つことの大切さを知った」と、倉本さんは同塾での経験を振り返る。

店頭には約50種類のパン、洋菓子が並び、地元産の食材を取り入れ、ジャムパンのジャムには滑川産のリンゴ



市外から訪れる客も増えている「ベッカライ クラモト」  
同店では今春から、毎週水曜日と土曜日に店の近くで開かれる「滑川ひかる市」にパンを並べ、火曜日には滑川市役所で出

を使う。サンドイッチに使うハーブも滑川産。そして対面販売を大事にする。「量は少ないけれど種類は多く。無くすとお客さま

ががっかりするから」と倉本さんは話し、これが同店の基本的な考え方にもなっている。

