

[TOP](#) > [観光スポット](#) > [商店街、ショッピング](#) > [思いやりがぎゅっと詰まったパン屋さん「食パン工房アネモネ」](#)[シェア](#)[ツイート](#)

思いやりがぎゅっと詰まったパン屋さん「食パン工房アネモネ」

2021.10.08 UP 西武新宿線沿線西エリア 投稿者：区民レポーターソルト

[グルメ] [カフェ、スイーツ、パン] [観光スポット] [商店街、ショッピング] [区民レポーター]

初めまして、区民レポーターのソルトです。食べ物屋さんの話題が好きで、散歩がてら買い物を楽しんでいます。このたび、2014年11月から都立家政の人々に愛されている小さなパン屋さん「食パン工房アネモネ」におじゃましました。

都立家政の駅から徒歩5分。こちらがそのお店です。



都立家政駅近く、食パン工房アネモネの外観。

そしてお店の前には、手描きのお知らせ看板が。絵も含めて、すべて手描きです。店名の「アネモネ」は、花の名前にちなんでいるとのこと。



入り口の脇にある、手描きのメニュー看板。

さっそく入店。オーナーの遠藤さんご夫妻と、スタッフ2名の計4名で運営されている小規模なお店ですが、店内にはぎっしりとパンが陳列されています。



食パン工房アネモネ(店内)

写真の上半分と、下半分を、少し大きめに表示してみます。こちらが食パンや、食事パン。



食パン工房アネモネ 店内(食パンほか)

つづいて、菓子パン、惣菜パンと、冷蔵棚。



食パン工房アネモネのショーケース(菓子パン、調理パン、冷蔵ケース)

ふり返ると、壁際には、焼き菓子のコーナーもあります。



クッキー、スコーンなどの焼き菓子もあります。

都立家政にお店を出したきっかけは？

実は都立家政駅近くにはパン屋さんが少なく、アネモネが出店した前の年には、長く営業していた老夫婦のパン屋さんがなくなってしまいました。そんなタイミングだったので、わたくしソルトも含めて地元の人々は、「えっ、新しくパン屋さんができるのっ!？」と興味津々でした。

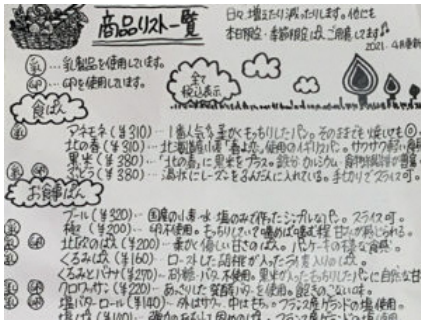
遠藤さんにお話を伺うと、以前からパン屋さんにお勤めではあっても、都立家政という場所でお店を開くことは、考えていたことではなかったそうです。

元々馴染みのあった高円寺から、手頃な物件を探しながら西武新宿線の方へと候補を検討しているうちに、現在の場所が見つかったそうです。利用客は若いファミリー層や学生が多いとのこと。

「中野区にお店を出してよかったことはありますか」と尋ねますと「お客さまに恵まれている、よい人が多い」と、区民としてうれしいお言葉をいただきました。何かと気遣って親切にしてくださるお客さんが多く、たとえば花の植え替えの際に植物をわけてくださった方もいらっしゃるかと。

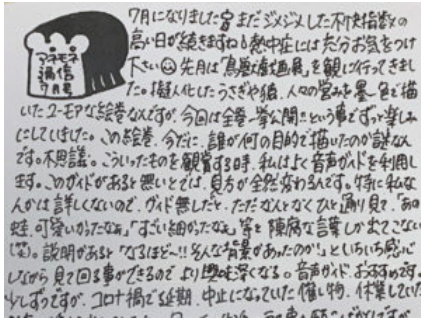
細やかさが、ぎゅっと詰まったお店です

パンの棚には、各商品の横に価格と説明が書かれていますが、手書きの価格表には原材料で「乳」と「卵」が使用されているかいないかがわかりやすく表示されています。また、ドアの内側には「温めをご希望の方へ」とメッセージがあり、とにかく配慮が細やか。



「食パン工房アネモネ」2021年4月現在の価格表。クリックすると全体が見られます。

こちらは、毎月出しているというお知らせです。



食パン工房アネモネ (2021年7月のお知らせレター抜粋)



食パン工房アネモネ 店内(ドアの内側)

人気商品と、商品がいちばん多い時間は？

お店で一番人気があるのは、食パンです。看板商品のアネモネ食パンは、ハチミツではなくメープルシロップを使用することで、小さなお子さんにも安心とのこと。

商品はすべてホシノ天然酵母を使用しているそうです。

12時頃がもっとも商品が豊富だそうですので、お近くに行かれる際は、ぜひ立ち寄ってみてください。

お店は都立家政の駅を出て南側(かせいちゃんのある方向)を直進し、郵便局を越えて「まいばすけっと」が見えたら路地の右手です。ちなみにスイス・ドイツ菓子「こしもと」さんも、このすぐ近くです。

最後に、購入したパンの写真をご紹介

わたくしソルトも、おすすめのパンを3つ購入しました。弾力のある生地、それでいて適度なやわらかさ。これはファンが定着することもうなずけます。



食パン工房アネモネのパン (カスクート)

カスクートは店頭で2種類くらい用意されており、380円（税込）でした。ちなみにこの白い皿は20cm以上あるものなので、ボリュームをおわかりいただけると思います。



食パン工房アネモネのパン (ピザ)

サーモンときのこのチーズピザ、270円（税込）です。具材が贅沢に使われており、パン部分もおいしいのに、お得感があります。



食パン工房アネモネのパン (黒米の食パン)

こちらは黒米の食パン、380円（税込）です。つやつやした照りが美しく、それでいて色合いから予想しがちな「どっしり」した生地ではありません。弾力あるなかにも適度にふんわりしていて、食べやすい。



食パン工房アネモネのパン (黒米の食パン)

おいしいものが食べられて、幸せな日でした。

食パン工房アネモネ

所在地 東京都中野区若宮3-39-10

電話 03-5356-9932

営業時間 10:00 - 19:00

定休日 日曜日 (その他の休みは、店頭のお知らせや、公式SNSで発表)

★お店の公式FaceBookは[コチラ](#)

★お店の公式Instagramは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。