

## 【京都 進々堂】『フランスのパン文化を京小麦で』

創業者渡仏 100 周年を記念し、

京小麦を使ったパン 8 アイテムを 4 月 15 日に発売！

■株式会社進々堂(1913年創業)の創業者一統木齊(つづきひとし)は、1924年日本人のパン屋として初めてフランスに渡り、帰国後京都の地でフランスパンを広めることに生涯を捧げた人として知られています。

弊社は今年、創業者渡仏 100 周年を記念し、2024年4月15日(月)より直営店 13 店舗で『京小麦バゲット』、『京小麦クロワッサン』を中心とする 8 アイテムの通年販売を開始いたします。京都の気候や風土が育んだ独自の風味を持つ京小麦の特性を活かし、まさに「京都だからこそ生まれたパン」として、地元京都の顧客にも、また観光で京都を訪れるお客様にも愛される商品として育ててまいります。

### ◆開発の経緯～なぜ京小麦なのか～



創業者の孫にあたる現代表取締役・統木創(つづきはじむ)は、進々堂がこれまでフランスのパン文化を発信してきたことを振り返り、「創業者渡仏 100 周年をきっかけに、今後進々堂が発信すべき『現在系』のフランスのパン文化とは何かを考え、たどり着いた結論が、京都発祥のベーカリーとして京都産小麦のおいしさ探求にコミットすることだったんです。」と語ります。

フランスのパン造りの伝統は、地元の農家が小麦を栽培し、地元の製粉屋さんが製粉し、地元のパン屋がパンに焼き上げること。つまり「パンは農作物の延長」なのです。

今でもフランスの地方のパン屋では、その地方の小麦がその年どんなに不作でも、まず他地方の小麦を使いません。地元の農家や製粉屋さんと協力し研究して、その年の小麦をいかにおいしいパンに焼き上げるかを工夫しています。

日本にこのようなパン文化が育たなかった理由は、日本の気候風土ではパン作りに適した小麦の栽培が難しく、国内産の小麦はほとんど全てが麺用だったためです。「パンメーカーは専ら北米産の輸入小麦に頼ってパン造りを続けてきました。しかし、ここ数十年、生産者さんや製粉業者さんのご努力が実り、北海道を中心に輸入小麦にないおいしさを味わえるパンが造れるようになってきました。」(統木創)  
近年京都においてもパン造りに適した小麦の栽培が進み、府の中北部を中心に年間約 300 トンが栽培されています。

京都産小麦の特長は、パンに焼き上げた時の「歯切れの良さ、もちり食感と上品な風味」にあります。「地元の小麦を使ったパンは、地域の風土や文化を表現することができる素晴らしい表現手段です。我々は長年の歴史の中で培ってきたパン造りの精神を受け継ぎながら、新しい挑戦に取り組みました。地元の小麦の美味しさを引き出し、フランスのパン文化と京都の風土が融合した進々堂のパンをお楽しみいただけることを心から願っています。」(統木創)

バゲットやクロワッサンのようなフランスの代表的なパンを京小麦で焼き上げる。進々堂の新たなチャレンジをお楽しみいただければ幸いです。

◆ 発売するパンのご紹介(価格は全て税込みです)



『京小麦バゲット』

京都産小麦「せときらら」を100%使用。  
パリッとしたクラストと、しっとりしたクラムが  
特長です。食卓にワンランク上の幸せをお届け  
します。 価格 400 円



『京小麦クロワッサン』

褐色に焼き込んだ生地 of ザクザク感を  
楽しんでいただくために、形にもこだわった  
新感覚のクロワッサンです。 価格 300 円



『クロワッサン・オ・レザン』

しっとりサクサクが同時に楽しめる  
口当たりで、甘みと酸味のバランスが  
絶妙。レーズンがよいアクセントになっ  
ています。 価格 380 円



『ガトー・ナンテ』

フランス北西の街、ナントの郷土菓子。  
口の中でほどける生地の食感と、  
薫り高い高級ラム酒の風味をお楽しみ  
いただけます。 価格 660 円

その他の発売予定商品ラインナップ

『クロワッサン・オ・ショコラ』

生地ほんのりした塩味がバトンチョコの甘さを引き立てます。 価格 350 円

『京小麦フランス 燻製ソーセージ』

人気のソーセージパンを京小麦フランス生地で作りました。 価格 400 円

『京小麦フランス 明太子』

定番商品の明太フランスをより美味しくリニューアルしました。 価格 370 円

『全粒粉の朝焼きマドレーヌ』

パリのブーランジェリーをイメージした朝焼きマドレーヌです。 価格 160 円



## ◆進々堂について

創業者ー続木齊(つづきひとし)は学生時代、内村鑑三の門下生として聖書と近代思想を学んだクリスチャン、「パン造りを通して神と人にとり奉仕する」を理念に進々堂を開業いたしました。

フランス語やフランス文学にも造詣の深かった齊は、本場のフランスパンに憧れ、1924年にパリへ約2年間の遊学の旅に出ます。「お客様の命の糧となる、まじりけのないパンを造りたい。パンのある心豊かな生活を、お客様と分かちあいたい。」...そんな願いに支えられて歩んでまいりました。

現在では京都市内に13店舗。焼きたてのパンや作りたてのサンドウィッチを豊富に取り揃えております。また併設のカフェ・レストランでは、フランスの地方料理や伝統料理をベースとしたメニューをお楽しみいただけます。これからも、本物に敏感で味に厳しい京都の人々が、「京都には進々堂がある」と言って私たちのことを誇りに思ってくださいるようなベーカリーになれるよう、全力を尽くします。

## ◆ 創業者渡仏 100周年をきっかけに様々なイベントを展開予定

2024年は進々堂創業者ー続木齊がフランスへ渡った時より100周年です。

それを記念し、創業者の想いを込めたイベントを続々と発表いたしますのでご期待ください。



### <会社概要>

会社名	株式会社進々堂
所在地	京都市伏見区深草西川原町 21 番地 1
電話番号	075-525-1913
代表者	続木 創
事業内容	パン、洋菓子の製造及び販売 サンドウィッチ、惣菜等の調理食品の製造及び販売 喫茶及び飲食業
創業	1913年4月
会社設立	1943年3月
URL	<a href="https://www.shinshindo.jp/">https://www.shinshindo.jp/</a>

### <本件に関するお問い合わせ先>

株式会社進々堂 広報室

TEL:075-525-1913 FAX:075-525-1928 MAIL:info@shinshindo.jp