

北海道白老町の住宅地で開業して12年目を迎えました 開業以来大事にしてきたのは「丁寧」という考え方です

西尾 圭史（ブーランジェリーニシオ 代表）



①幼稚園の保育士になりたいと思っていました

2013年4月に北海道白老町の住宅地に、「Boulangerie Nishio」を開業しました。2020年に旧店舗の隣に新店舗を新築移転し、今年で12年目になります。大学を卒業するまでは、パン作りをするとはまったく思っていませんでした。

実は子供が好きだったので幼稚園の保育士になりたいと思っていました。高校の先生に相談すると、「保育士では家族を養っていただけの給与が得られにくい」と言われ、福祉の道に進むことを勧められ、福祉関係の大学に進学しました。

おじいちゃん子、おばあちゃん子だったので、福祉には興味がありました。2年生になり、ボランティアで自閉症児のキャンプに参加した時のことです。友人たちは「ちょっと無理かも」と言ったのですが、自分はすごく楽しかったのです。

②パン作りの専門家である工場長との出会い

これがきっかけとなり、卒業後に知的障がい者の授産施設に就職しました。福祉の支援員をするつもりでしたが、配属先の多機能型事業所で障がい者と一緒にパンをつくることになったのです。朝も早く、好きになれない仕事でした。

ちょうどその頃、パン作りの専門家である工場長が入所され、基礎からパンづくりを教えていただきました。次第に興味が増え、雑誌で紹介されている有名店を訪問して食べ歩きをしながら、実際の味や技術を学ぶようになりました。

パン屋の開業を目指す方は、専門学校を出て、いろいろな店で修行するのが一般的です。しかし、自分は福祉の事業所で8年間やっただけです。結婚のタイミングで妻の実家のある白老町で開業しましたが、常に危機感を抱いていました。

③丁寧にパンを作り続けることしかありませんでした

これまで続けてこられたのは、家族やスタッフ、お客さま、そして地元の皆さまの支えがあったからです。他店で働いた経験がない自分にできるのは、ただひたすら「丁寧にパンを作る」ことだけでした。自分にはこれしかなかったのです。

「丁寧さ」という考え方は福祉施設で培われたものです。障がいを持つ方々は、一つの計量作業にもとても時間がかかります。それでも、間違いを防ぎながら丁寧に作業を進め、美味しいパンを作ることの大切さを伝えてきました。

現在のスタッフは、専門学校を卒業して7年目の社員とパート7名です。パン作りだけでなく、接客においても満足していただきたいという気持ちを共有してきました。「丁寧さ」とは堅苦しさではなく、寄り添う姿勢だと思います。

④バランスを保ちながら、変化し続けていきたい

自分自身もスタッフに対して丁寧に対応することを心掛けてきました。ありがたいことに、スタッフは入社前にパンを食べ、接客を受け、ここで働きたいと感じてくれたそうです。互いに寄り添い合い、良い雰囲気です。

コンビニのパンもとても美味しくなり、独自の個性を出さない店舗は生き残れない時代のように感じます。しかし一方で、お客さまが求めていないのにも関わらず、職人のこだわりだけで突き進んでしまうケースも見受けられます。

一時的な話題性に流されず、お客さまが喜んでくれるものを丁寧に作りながら、ちょっとだけこだわったものを、折々に提供していくのが自分のスタイルです。良い意味でバランスを保ちながら、変化し続けていくことを目指しています。

ブランディングセッション@白老の スピーチから一部抜粋してまとめました

(文責：櫻田弘文)

今回のレポートは8月6日(水)に北海道・白老町で開催された「8月度ブランディングセッション」での西尾さんのスピーチの一部をまとめたものです。

翌7日(木)に同店を訪れると、朝10時の開店前から行列ができていました。顧客から大きな支持を得ている背景には、「丁寧」という考えに基づく、パンづくり、接客対応、そしてチームづくりがあります。

