.....、、かしわ愛を込めて/

ふるさと喘お届け便

市で生産・加工された製品など、柏を象徴 する特産品を「柏市ふるさと産品」に認定し ています。このコーナーでは、ふるさと産品 の魅力と生産者のこだわりを紹介します。



ふるさと産品 ホームページ



ラコルタ柏(教育福祉会館) でも販売



ペジーブル柏 【住所】 柏下93-2 【問い合わせ】 **○**7170-1882



店長・加藤さん(右下)とスタッフの皆さん

正直なパン作りで、地域と共に暮らす

市民文化会館の近くにあるベーカリー「ペジーブル柏」。 福祉施設が運営し、知的・精神障害のあるかたの就労を支 援する場として始まったパン屋ですが、そこにあるのは福祉 の枠を超えた「まっすぐなモノづくり」です。

生地は水と粉の状態から丁寧に作り、毎朝焼いたもの をお店で提供しています。お客さんが期待する味を毎日 届けられるよう、誠実に、正直に、妥協せず作っています。 看板商品の食パンは、素材から無添加にこだわり、余計 なものを入れずシンプルに。トーストすれば香ばしく、 シンプルだからこそ何をのせても具材が引き立つ、毎日 食べたくなる味です。

包装やお店の案内も手作りで、施設に通う皆さんが一つ >丁寧に作っています。細かい手作業やきれいな文字を



丁寧に巻いてクロワッサンの形 を作ります

書くなど、それぞれが得意な 技術を持ち寄り、障害の有無 にかかわらず、みんなでベー カリーをつくり上げています。

「お客さまは地域で一緒に 暮らす仲間です。何げない日 常の中に私たちやペジーブル のパンがあって、そのつながりに感謝しながら運営してい ます」と店長の加藤さん。スタッフと顔見知りになるほど 何度も足を運ぶお客さんも多いのだとか。「スタッフの細 かな気配りでお客さまに笑顔で帰ってもらう。おいしさの 仕上げはそこにあるんです」と加藤さんは語ります。その まっすぐなまなざしには、地元愛と日々の暮らしに寄り添 うパン作りへの覚悟があふれています。

そんな日常になじみながらも心に残る「街のパン屋さん」 のおもてなしを、毎日の一コマに添えてみませんか。

今月のプレゼント

ペジーブルのパン詰め合わせ 3名様



【応募方法】

市内在住のかたで、次のいずれかで

- ▶市のホームページにある応募フォームで
- ▶はがきに「ふるさと産品お届け便」と明 記し、3ページ下の必要事項と、広報かしわ 11月号の感想を書いて、〒277-8505 柏 市役所広報広聴課へ郵送(必着)で※応募は 1人1回。当選者の発表は賞品の発送をもっ て代えさせていただきます



応募はこちら

市の情報をもっと知りたい! (***)

柏市公式 ホームページ

柏市公式 LINEアカウント

柏市公式エックス













広報誌の配布に関する 問い合わせはこちら

広報かしわ宅配コールセンター ©0120-276-673

受付時間/午前8時30分~午後5時15分 ※土・日曜日、祝日、年末年始を除く

⊞柏市の人口 — ※R7.10.1現在()内は前月比







携帯電話や松戸局 (047局)から本誌の市外局番のない 番号にかけるときは最初に「04」を付けてください







