

みんなの笑顔があふれる



# しあわせパン

「行けば幸せな気持ちになれる」。そんなパンが三原と世羅にはある。  
おじいちゃん、おばあちゃんからお母さん、お父さん、子どもまで、  
みんなから愛されるパン♪ 今日、どのパンを食べようかな♪



おへそカフェ



島のぱん屋さん



オギロパン



Ca va aller!



八天堂



カフェレストラン  
四季ふぉーしーずん



社会福祉法人 みつば会



おうちカフェ ももちどり



宝利製パン所

いつも三原っ子の話題的  
優しさあふれる街のパン屋

「やっぱり、しゃりしゃりバターで  
しょ」「うちのお父さんはカタパンが  
好きでね」「最近出た中華あげパン食  
べた?」。三原の街では、こんな話題  
があるパン屋さんがある。大正7  
年の創業以来、何世代にも渡り、地  
元で愛され続けている「オギロパン」。  
朝食に、おやつに、ランチにと、い  
つの時代も三原っ子のお腹を満たし、  
生活の中に当たり前に存在してきた。  
温かな光が降り注ぐ店内には、菓子  
パン、調理パン、食パン、サンドイッ  
チなど、約60種のパンが並ぶ。これ  
らのパンは、名前を見ただけで味ま  
で想像できるように名付けられてい  
る。「しゃりしゃりバターパン」、「ツ  
ブ&マーガリン」、「おさつデニッシュ」。  
確かに、わかりやすい。「何が入って  
いて、どんな味か。年配の方にも小  
さな子どもにも分かりやすいで  
しょ?」と四代目の狭路新吾社長。  
また、「常連さんにはそれぞれお気  
に入りのパンがあり、〇〇を買いに!  
とめざして来る人も多いです」と  
話す。そのため、そのパンが売り切

れていたりと、製造が中止されてい  
たりするとガツカリする人も少なく  
ない。そういう顔をなるべく見ないよ  
うに製造し続ける努力と、中止を決  
めるという葛藤が、長く愛されるパ  
ン屋さんの秘訣のように感じた。

ちなみに、社長も常にお気に入り  
があるそうで、最近のイチオシは三原の  
ブランド鶏『神明鶏』を使ったサンド  
イッチ。ふわふわの食パンに挟むのは  
うま味が詰まったチキンカツとコク  
のあるソース、キュウリだけ。「神明  
鶏・テングソース・オギロパンがコ  
ラボした三原ならではのサンドです。  
肉の厚さを吟味しつつ、歯切れの良い  
食感にしました。おいしいですよ!」  
と社長も太鼓判を押す。

あっさりとした味わいの神明鶏  
チキンカツサンド(378円)。サン  
ドイッチは直営店のみの販売



## Voice

無糖食パンがお気に入り。砂  
糖が入っていないのに、小麦  
の味だけでほんのり甘いん  
です。(スタッフ)

ツブ&マーガリンが好きで  
す。つぶあんとマーガリンの  
シンプルな組み合わせが最  
高!(お客さん)

コッペパン(133円)など  
昔ながらのパンが並ぶ

三原警察署の近くにある本店。すぐ裏には工場が  
あり、毎朝焼きたてのパンが届く



ミルクとカスタード、  
2種のクリームが入  
るコロネ(144円)

社長が修業時代に作っ  
ていたクリームパン  
(144円)を復刻

1番人気のしゃりしゃりバ  
ターパン(133円)は、昭和  
30年代からある看板商品

パン生地に合うよう  
に、あんこやクリー  
ム、カレーなど具材  
もすべて自家製です

I love bread

## オギロパン 三原

☎0848-62-2383

朝から夜まで。子どもからお年寄りまで。  
世代を超えて愛される三原市民のソウルフード



クリームにブルーベリーの酸  
味をプラスした、しゃりバ  
ター・ブルーベリー(144円)