

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♪

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?」と四代目の狹路新吾社長。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。



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

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)