

赤平sangyo

Akabira industry report

山平菓子舗

☎0125-32-2720



創業	1938年(昭和13年) 7月
所在地	泉町1丁目2番地2
代表者	店主 山平 忠司
従業員	8名

■ 会社の概要 ■

昭和13年先代山平他吉氏が和菓子店として創業を開始し、学校給食が完全実施された昭和31年頃、食生活の変化もあり、主力を和菓子からパンへと移行させました。

当時は、パンを主食とする習慣はなく大変苦勞しましたが、味へのこだわりとその味を変えることなく継承したことにより赤平市民に浸透し創業70年を迎えました。

1日500~600個を主に市内の各施設にて販売。また学校給食のパンやごはんも委託により請け負っています。

KIRARI
sunshine 輝<3>社員



山平 栄司さん

山平 美津江さん

山平 富司さん

父親の代から引き継がれた味を守り、市民の皆さんにたくさん食べていただきたい。

おいしいパンを心こめて焼くので、給食は残さず食べて元気に育ってください。

パンを焼き始めてから45年、これからもこの経験を活かし満点のパンをつくります。

昔ながらの製法にこだわり

製法の違いにより食感の違うパンができます。

創業当初より、パンを焼く前の日からたねをつくる長時間中種法という製法を採用し、12時間以上発酵し熟成させることにより風味をだし、ただやわらかいだけではなく、モチモチした食感をもたらします。

しつかりと熟成させたパン生地を菓子パンの形に整え、自家製のあんやクリームと合わせれば、焼く準備OK！



AKABIRA BRAND



種類豊富な菓子パン

なつかしのパンから新作・季節限定のパンまで約50種類のパンを取り揃えています。



約7~8分で焼き上がり。その絶妙なタイミングで美味しさが決まります！

AKABIRA BRAND

人気の角食

焼いて食べると、外は「サクッ」中は「しっとりしてきめ細かい」、焼かずに食べてもパン本来の風味や甘みを味わうことができます。



10時頃に焼き上がります

焼きあがったパンにトッピングや袋詰めをして完成！



AKABIRA BRAND