



高梨匡平さん

兄弟3人の個性が交わるパン屋さん



🍷 兄弟3人でパン屋をされているとのことですが、なぜパン屋を始めようと思ったのですか？

パンをやっていたのは僕だけなんです。2つ上の兄は料理、4つ下の弟はお菓子を作っていました。最初、兄と

「自分たちでお店をやりたいね」という話をしていたので、弟もお菓子をやっていたので3人で一緒にやろうということになりました。パンだったらず、料理にもお菓子にもつながるので、パン屋にしました。

でも最初はパン屋さんとは謳いませんでした。パンなどの商品を提供するだけではなく、来店して楽しんでいただけるお店にしたいという思いがあるんですよ。

🍷 どんなときに喜びを感じますか？

お客様の生活の一部になれるときでしょうか。朝起きて、この食パンを食べて、仕事に行く。お客様の1日のルーティンにしていただけだと、とても嬉しいですね。僕らの作っているパンでお客様の朝が始まるというのは素敵なことではないでしょうか。ただ、パンは気温や湿度、天候などによって変わるんですよ。毎日来られるお客様の期待を裏切らないようにしなければいけませんね。

🍷 これから起業する方々、独立する方々にエールをお願いします。

自分のやりたいことを明確

にすることが一番かなと思いますね。こうしたいという思いがないといけませんね。他の人に言われて動くのではなく、自分の中で揺るがない意志を持つことです。

また、僕らは3人でやっていますが、それぞれの足りない部分を補いながらやっています。僕はパンのことだったりわかるけど、料理のことはわからないので兄を尊重します。僕ら3人はこのようにやっているので、良いバランスを保っているのかなと思います。でも、ここまで来られたのは3人だけの力ではなくて、いろんな人たちの力も借りしてのことです。全部のことを1人ではできませんから、頼れるところは頼る。弱い部分を補う。周囲とそのような関係を築くことも大事だと思います。

