

今月の

＼ 気になる ＼

よかもん

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた“よかもん”をご紹介します

名物「石窯焼きソフトフランス」/
ロング1,102円(税込)



92歳の現役オーナーが作る!福岡名物「ソフトフランス」

4月12日は、日本で初めてパンが焼かれた「パン記念日」福岡で長く愛されるパン屋さんがあると聞いてやってきたのは、中央区港の「天然酵母・石窯の老舗パン屋 シモン」さん。

店頭には約50種類のパンは、
4種類の自家製天然酵母
を使い分けて作られます!

「主食こそシンプルに」

研究を重ねた天然酵母へのこだわり

レンガ造りと三角屋根が特徴的な建物を発見周囲には、幸せいっぱいの香ばしい香りが漂います1948年の創業以来、地元の方々に長く愛されているシモンさん。人気の理由は「焼き立てはもちろん、冷凍保存しても深い味わいが楽しめる」ことです

シモンでしか味わえない美味しさのヒミツは、御年92歳のオーナー・平田さんが30年以上かけて研究を重ねた4種類の天然酵母(米と小麦、りんご、ビール、乳酸菌)店頭には約50種類のパンは、それぞれの特徴や風味に合う酵母が使い分けられています

そして、平田さんのパン作りのモットーは「主食こそシンプルに」!現在も、どんな食事でも合うような素材の味を追求し続けているそうです!

ヨーロッパなどを歴訪して生み出された名物「ソフトフランス」のヒミツ

シモンのロングセラー商品といえ

ば、「ソフトフランス」フランスパンの概念が覆るほどのふわふわ食感が人気な商品です!もともと農耕民で米に慣れている日本人には、やわらかいパンが受け入れられる傾向にあることから、平田さんはこの商品を開発したのだとか

さらに、平田さんは、幾度も海外を訪れて、土地ごとの小麦の特徴や製法を研究しており、「ソフトフランス」以外のパンも、それぞれに合う小麦の種類・硬さなどを細かく調整しています!

そして、あのふわふわ食感、窯にもヒミツが!シモンでは、平田さんが独自に目を付けた溶岩を窯用に開発。直焼きでしっかり水分を飛ばすことで、冷凍保存してもふんわりした食感を楽しめるパンを焼けるのだとか!

ソフトフランスの他にも大人気のカレーパンなど、約50種類が店頭には並びます!小春日和のピクニックのお供におススメです



平田さんが独自に開発した溶岩窯。直焼きで水分をしっかり飛ばすことで、冷凍しても美味しいパンが作れます!

シモンは、先代である父が1948年に「一六軒」という店名でパン屋を創業したのが始まりです。私は、戦後の沖縄や福岡での製パン会社勤務を経て、約50年前に継承しました。

福岡商工会議所(博多うまかもん市実行委員会)が主催する「博多うまかもん市」には、40年前の第1回から出店しており、福岡の皆さんには長く愛していただいています。

毎日のパンづくりのほかにも、福岡市がものづくり技能職者に認定する「博多マイスター」として、そして福岡市パン組合の理事長として、パンに関わる講演などを行っています。さらに、30年以上研究を重ねた酵母について、大学やベンチャー企業と協力し、酵母を活用した商品開発にも挑戦しました!現在は、家庭でも手軽にパンを作り、様々な世代により親しみをもってほしいという思いから、家庭用の調合粉を開発中です。

「シモンならではの素材を味わうパン」をぜひ一度、召し上がってみてください!



天然酵母・石窯の老舗パン屋 シモン
オーナー 平田 健太郎さん



天然酵母・石窯の老舗パン屋 シモン本店

福岡市中央区港2-15-5
TEL:092-741-6175
(営)7:00~19:00
(休)第2日曜

※最新の営業日は、公式のInstagramからご確認ください。

