

メロンパン専門店
杉屋 里の前店



《営業時間》

平日 AM 7:00～売り切れるまで
土日祝 AM 10:00～売り切れるまで

メロンパンは生地の段階で工場からお店に運ばれ、15分に一回、80個ずつ焼けるようになっているそうだ。スーパーやコンビニで売っているものとの違いを尋ねてみた。

「やっぱり味でしょうね。ぜひ焼き立てを食べてほしいです。表面のクッキー部分のさくさく感と、中のふっくら感は普通のメロンパンとは全然違いますよね」そうしているうちにまた新しいメロンパンがオープンから運び出されてくる。行儀よく天板に並んだメロンパンを見て、次の言葉が自然と出てきた。

「もうひとつ、ください」（はびねす）

ある平日の昼下がり。京大から東大路通を北上していると、東鞍馬口通の手前で甘い香りを感じた。同時に、人々が列を成しているのが目に入る。何かと違って見上げてみると、赤い看板に「メロンパン」とだけ書かれていた。いったいどんなメロンパンなのだろう。並んでみることにした。

ショーケースに並んでいるのはメロンパンだけ。しかし、少し焦げたものや大きめのものなど、それぞれが違う顔を持っていて。ショーケースには『好きなメロンパンをお選びください』という貼り紙が。「ひとつください」「どれにしましょう?」「決めかねて「お任せします」と答えると、

「甘いのは好きですか?」と、砂糖がたくさんかかったメロンパンを袋に入れてくれた。

家に帰ってから食べるつもりだったが、甘美なバターの香りに我慢できなくなり、店の前でちぎって一口食べてみた。まず驚くのがその食感。さくとした歯ざわりが心地よい。次の瞬間には口の中が甘い風味でいっぱいになる。普段気を遣っているカロリーのことなどすっかり忘れて、一気に食べてしまった。

行列が途切れた隙を見て、お店の人に話をうかがった。「毎日何個くらい売れるんですか?」「日によりますが…1000個くらいですかね。中には一度に40個買っていったお客さんもいらっしゃいました」

がんばれ!!
ばいとくん

第65回 ピザの宅配バイト



今回ばいとくんがやるのは、ピザの宅配バイト。今日が初出勤なので、先輩から仕事のやり方を教わることになった。店内を掃除しながら待機していると、さっそく注文の電話が。「ミックスピザをお願いします。住所は〇〇町△△番地です」先輩は注文内容と配達先をすばやくパソコンに入力し、伝票を2枚作る。「1枚は厨房へ渡して、もう1枚は配達する時に携帯するんだ。焼きあがるまでにだいたい10分かかるから、その間に地図を見て配達先をしっかりとチェックしておくんだぞ」地図を見ながら、真剣な顔で先輩の説明を聞くばいとくん。

焼きあがったピザを受け取り、バイクに載せて出発! 初めての配達に少し緊張するばいとくんも、遅れないように先輩のバイクの後ろについていく。

「こんにちは、ピザのお届けに来ました!」「ありがとう。お釣りをもらえるかしら?」「はい、少々お待ち下さい」お釣りに携帯している財布から、小銭を出そうとする先輩。「しまった…。30円足りないな」先輩は急いで自分の財布から小銭を出して、お客さんに渡す。「ありがとうございました!」元気づく挨拶して店に帰る2人。

「自腹でお釣りを払う時もあるんですね。その分は後でもらえるんですか?」「うん、ちゃんともらえるぞ。時々お釣りをチップとしてくれる人もいるけど、

そういうお金は精算しづらいから、配達員がもらえることになってるよ」「なるほど!」臨時収入もあることを知って、ばいとくんは俄然やる気が出てきた。

「おっ、帰って来た。ちょっとこっちに来てくれ」店に戻ったばいとくんを店長が呼ぶ。呼ばれた先は、なぜか厨房。「今ちょうど昼時で忙しいんだ。手伝ってくれ」「ええっ!?」野菜を細かく切る仕事を任されたばいとくん。「うちの店では、人手が足りないときは調理もやってもらうんだ。慣れてきたらトッピングや焼きあげにもまわってもらうからね」「知らなかった…。宅配するだけじゃないんだ…」慣れない手つきでニンジンを切りながら、小さくため息をつくばいとくんだった。(ココアリキュール)