



手ごねのパン

マンシエール

Manne Ciel

京大から銀閣寺へと向かう途中に、そのパン屋はひっそりとたたずんでいる。マンシエール——「天からの恵み」を表す名を掲げる看板を目印にしてドアを開けると、体中が焼き立てのパンの香りに包まれた。

棚に並んでいるパンは手ごろな価格のものばかりで、学生も気軽に手を伸ばせる。「飢えたら勉強できないでしょ？」と奥から顔を出した店主が微笑んだ。

この店主が「安全・安心、体にやさしいものを」という信条を持ってパンを焼き上げている。添加物を含まないパンを作るために、パンに入れるカレーやクリームなどもすべて自家製だ。たとえばカレーは、パンのために8時間も煮込んで作っている。手間を惜しまず追求され

たおいしさ、懐にやさしい価格。丹精込めて作られたパンは、どれも逸品としか評しようがない。

実はこのお店、今年で15周年を迎えるとのこと。「お客さんをはじめ周囲の人に支えられたから……」と店主が感慨深そうに語ってくれた。使用する小麦や油脂について周囲に尋ねながら体に良いものを厳選してきたという話からも、パンとそれを口にする人々への誠実さが垣間見られる。

「自分の舌に自信を持って、自分が本当に『おいしい』と思うものを味わってほしい」と語る店主。そのやさしさと誇りが詰まっている「天からの恵み」を、どうぞご賞味あれ。



サワーライブレッド 368円

本場ドイツのレシピそのまま、ライ麦ブレッド。薄くスライスしてトーストすると、より香ばしい。よく噛んで、しっかり味わおう。(写真は半斤、189円)



サンライズ 116円

編集部内で熱烈な支持を得たサンライズ。さくさくのビスケット生地がたまらない

カレーパン 147円

野菜やスパイスのうまみが詰まったカレーパン。「外はさくさく、中はしっとり」という食感も自家製ならではの



information

京都市左京区浄土寺西田町108-7
 営業時間：7:00~21:00
 定休日：日曜
 電話番号：075-752-1583
 URL：homepage2.nifty.com/manne-ciel/

はみだし
すてーじ

気づいたら就活できなくなっていた……。
 ⇒企業には向いていないって、最初から気づいていた……。

(工・4 ひろぼん)
 (酸っぱいぶどう；編)