

僕は必ず

世界一になります

世界最高峰のパンコンクール

日本代表が運営する Pain Floraïson



千葉県市川市行徳駅前

1-26-3

東西線「行徳駅」南口徒歩2分



@PAIN\_FLORAISON

市川市行徳駅から徒歩2分、マンションの下にあるオシャレなパン屋さん『Pain Floraïson』（パンフロレンソ）。

その店主はなんと、2年に1度、フランスで開催される世界最高峰の国際製パンコンクール「モンドリアル・デュ・パン」日本代表に輝いた凄腕シェフ！ Pain Floraïson を運営する高橋佳介シェフに取材させていただきました！

# 高橋 佳介シェフの経歴



## 歴史を塗り替え、 世界一を目指す。

— 今後の目標はありますか？

日本代表から世界一になることです。2023年の世界大会に参加したときは世界4位という結果でした。しかし、世界一にならないと僕の人生の中でそのコンクールは消化できないと思っています。

僕は2022年に28歳で歴代最年少として日本代表になりました。世界一になった日本の最年少記録は当時35歳で、僕はこの記録を塗り替えたいと思っています。そのコンクールが2年ごとにありまして、僕が34歳の時にチャンスがあるので、そこでもう一度挑戦して日本一から世界一になりたいです。

## 独立の熱意

— 独立しようと思ったのはなぜですか？

せっかくパン屋の道に進んだのなら、自分のお店を構えたいと思ったからです。ですが一番は、今まで関わってきた人たちやお客さんたちに自分が作ったパンを食べてもらいたい！頑張ってる姿を見てもらいたい！という気持ちが強かったです。

レカンテグループのパン職人のトップを務めていた頃は生活も不自由なく、好きなこともそこそこできるので、独立はしなくても十分楽しいと思っていました。ですが、コンクールを本腰入れてやり始めるようになってから、たとえコンクールの成績が良く世界大会に参加しても、自分が構えるお店を持っていないとそこまで自身に影響がないと知りました。それなら自分のお店を作ろうという独立の

熱が高まりました。

## お金や技術が十分でも できるわけじゃない。

ここで僕は独立を考えている人へ「お金や技術が十分にあったとしても自分のお店を構えることはできない」ということを伝えたいです。

納得できる物件に巡り合える運や縁、お世話になった人たちに恩返しをしたい気持ちなどが必要になると思っています。

## 行徳の地に花を

—なぜ『Pain Floraison』という店名なのですか？

Floraison（フロレゾン）とは、フランス語で『開花』『最盛期』という意味があります。

独立するにあたって今がパン作りの最盛期というのをなんとなく肌で感じたことと、行徳の地でパン屋さんとして花を咲か

せたいという願いを込めて名付けました。

## ココがポイント！

—お店のこだわりポイントを教えてください。

店内も店外もシンプルイズベストです。

外観はパン屋さんっぽくしたくありませんでした。というのは、お客さんが何屋さんだろう？と思って入ってみたらパン屋さんだった！というのがいいなあと思って。お客さんがお店の中でパンを見てテンションマックスになるように、あえてシンプルな外観にしました。

一番のこだわりのポイントはオープンキッチンにして、パンを作っている様子を見られるところ。頑張っってパンを作っている様子を見てもらいたかった。オープンキッチンにすることは当初から決めていたことでした。

オープンキッチンはパン職人のステージだと思っているのでパン作りに励んでいる姿を見てもらいたいです。

また、キッチンの一番手前にはオープンを設置しています。臨場感あふれるシェフの姿や、パンが出来立で焼けたところを近くで見ることができるところです。当店のオープンは黒色で、他店ではなかなか見られないのでぜひ買いに来たついでに覗いてみてください。



▲ 2020年 2022年の日本代表選考会のメダルと賞状



▲ 2023年の世界大会のメダルと賞状

# おすすめのパン 3選

## フランボワーズのパンオショコラ



コンクールの技法のバイカラーを使用し、作り上げたシェフの自信作！フランボワーズのジャムとフランス産のショコラが相性抜群。

## パンドミ1斤



### リピーター率 No.1

湯だねを使用したもちり、しっとりとした食パン。

## フランス産発酵バターのカロワッサン



フランス産の発酵バターを織り込み風味豊かに、サクッと軽い食感のクロワッサン。

pain  
FLORAISON  
depuis 2024

営業時間 9:00~19:00  
定休日 毎週火曜・水曜

営業時間 9:00 ~ 19:00

定休日 毎週 火曜・水曜

## 高橋シェフのコメント

「僕はクロワッサンの生地を作るのが得意なので、店頭に置いてある4割ほどがクロワッサンの生地で作られたパンです。クロワッサンの生地は原価が高いので利益があまり出ないのですが、そういったことは気にしていません。お客さんには美味しいものを食べてほしいと思いますし、またパンを求めてお店に来てくれることを願っています。」

## 取材を終えて

取材先をここに決めたきっかけは、「日本代表」「世界4位」と素晴らしい経歴を持つ人が運営するお店を市川にとどまらず多くの人に知ってもらいたいと思ったからです。

取材時に高橋シェフの目標をお伺いしたとき「頑張つて夢をつかんでほしい！」という思いが強くなりました。そして『Pain Floraison』がもつと大きな存在になり、多くの人が訪れるパン屋さんになって欲しいと感じましたが、とても美味しかったです。ぜひ皆さんも食べてください。

このフリーペーパーの名称である「Yellow」には「地域にエール (Yell) を送る」という意味も込められています。『Pain Floraison』が世界一のパン屋さんになれるよう、私もYellを送りたいと思います！