

グリムの思い

技術を極め、心をこめて「本当に美味しいパン」を届けます。

店主 小林 和正

巧みに引き出す自然の力。

原点には、毎日食べても飽きがくず、身体にやさしいパンをつくりたいという思いがありました。その実現に欠かせなかったのが、国産の良質で安全な小麦と「天然酵母」による発酵です。しかし、この自然の力を十分に発揮させるためには、数々の試行錯誤が必要でした。そんな時に出会ったのが、亀岡の水です。その水質は日本では珍しい弱酸性の硬水。少し専門的な話になりますが、これが酵母と共生する乳酸菌の発酵を助け、生地を酸性にすることで雑菌の繁殖を抑えてくれます。すると余計な添加物を加えなくても、小麦本来のふくよかな香りや旨味が引き出され、日持ちのする理想的なパン生地ができあがります。こうして求めていたグリムの味は完成しました。

納得のできる味を求めて。

パン職人の経験や勘がものをいう発酵の技術ですが、私はそこに科学的な根拠を求めました。どうしてこうなるかをつきつめて説明できないと、常に安定した品質を保



グリムの「じつは」①

全国のお客さまが待ちわびる味。

グリムのパンやシュトーレンは、通販での販売に加え、亀岡市のふるさと納税返礼品にも選ばれています。特にシュトーレンは、常にランキング上位に位置します。
グリムシュトーレン 第1回シュトーレンコンテスト入賞
オパールde丹波(和風シュトーレン) 第1回シュトーレンコンテスト入賞、亀岡地域ブランド認定商品



ち続けることはできないと思ったからです。さまざまな学びから得た知識や情報は、結果的に技術を裏付ける力となりました。もちろん天然酵母は生きものですから、理論だけではなく、目には見えないところまで手をかけてやらなければなりません。日々、変わる気候条件のもと、熟成のタイミングを見極めることは、熟練したパン職人しかできません。情性に流されることなく、いつも丁寧に気持ちをこめてつくるのが、美味しいパンづくりの基本です。

心かよう喜びをこれからも。

思えば、グリムの歴史は、天然酵母やハード系パンなどに馴染みがなかったお客さまに、その魅力をお伝えしてきた歩みでもあります。自分の信じる美味しさを、不器用ながらも懸命に、地元はもとより全国のお客さまにお届けする努力を続けることで、

グリムの味を愛して下さる方が増えてきました。そして2019年、手狭になったキッチン

グリムの「じつは」②

職人技を支えるバイオサイエンス。

店主が独学で究めた発酵の専門知識は、応用微生物学分野の講演や講義に、各地からお声がかかるまでに。意外なかたちの社会貢献がなかったのも、ひたむきにスキルを高めてきた成果かもしれません。

た新店舗で、私自身が本当に美味しいと思う「食べ方」を実際にお試しいただきたいと始めたのが、目の前の鉄板で焼き上げる「あつあつ」のホットサンドの提供です。手間はかかりますが、召し上がった方はみなさん感動してくださいます。こんなふうに、味わう楽しみを分かち合えることは、何にもまさる喜びです。これからも「まちのパン屋さん」として、お客さまとのコミュニケーションを重ねながら、美味しいものを一番美味しい状態でお届けすべく努力を続けていきたいと思います。

