



现烤面包工坊 un fil

备受当地人喜爱的、诚实、
摇滚风的面包店

从“un fil”的店内看到的工坊。
这是一个开放式厨房。

“曾经梦想开一家受当地人喜爱的面包店”。这是说这话的老板在冈山市开的社区型面包制作店。100% 使用日本国产小麦，提供广受欢迎的甜面包、花式面包、烤制点心等 30 多种商品。从丰富的想象力中诞生的一系列原创商品、对顾客毫不隐瞒的诚实态度以及著名摇滚乐队粉丝老板的玩乐之心给顾客送上了笑脸。

一 深夜 1 点开始配料准备

在从冈山市穿过濑户内海延伸到香川县国道 30 号线的沿线有一个住宅区。深夜 1 点，家家户户的灯光熄灭，中长途的卡车一辆接一辆地在国道上驶过，将旧民房改造建成的现烤面包店“un fil”的工坊开始配料准备。面包制作店与豆腐店、牛奶销售店等同样，作为早起的店较多的业种而为人们所知，但是 1 点钟，还是深夜。老板草下雅子说：“面包摆放 30 多种。目的是让人们看到店内的货架时兴奋起来，不由自主地说“哇，好多！”我一个人进行所有的配料准备，因此这个时间不开始，就赶不上早上 9 点开门了”。

2023 年 5 月开业。店名 un fil 是法语，意思是“一根线”。据说是想以面包为契机来连接当地人和顾客，所以起了这个店名。提供的面包和烤制点心全部是 100% 使用日本国产小麦。对原材料采用的这个策略是对顾客的承诺，因此一定要与店名写在一起。

据说除了到附近的小区分送试验烘焙的商品兼做寒暄以外，没有做特别的促销，“希望提供安全的商品，从小孩到老人，保证每天吃都不腻。对顾客没有任何隐瞒”，草下老板的这一正直的想法和面包的魅力一起被当地人接受，一开业就成为了一家生意兴隆的店。



店铺外观。据说 2023 年 5 月 6 日开业这一天有燕子在屋檐下筑了巢。

一 有老人一天买两次的商品

除了主食面包和牛角面包等常规商品外，还有烤面包、甜点风味的面包、烤制点心等30多种商品。这些商品也反映了草下老板的态度——想打造受当地人欢迎的店。

最受欢迎的是原创的咖喱面包。配料咖喱中有红烧猪肉和一个鹌鹑蛋。“冈山有当地人很喜欢的类似灵魂食物的猪肉包，配料是红烧猪肉和鹌鹑。将这种熟悉的搭配应用到了咖喱面包上”（草下老板）。为保证任何人都能吃，对辣度进行了控制。为避免烧心，面包不用油炸，而是用烤箱烤。

其他畅销商品是“盐味豆沙黄油卷”。这种黄油卷使用豆沙馅，撒上芝麻，具有日本风味。适当调节盐的用量是一个关键，草下老板讲了一个小故事：“有老人一天来买两次，他说‘刚才吃了，很好吃’”。店内除了这个食物外，还摆放着专为上了年纪的客人设计的“烤年糕（芥菜）”等。



“咖喱面包”（330 日元）的横切面。据说一般是上午就卖完了。

一 最适合展示清洁工坊的福喜玛克烤箱

un fil 除了热风炉、层炉和醒发箱外，还采用了许多与福喜玛克的面包房相关的设备，包括面团醒发箱、工作台式冰箱等。据说刚才介绍的招牌商品咖喱面包使用的也是福喜玛克的层炉，用上下的热量加热面团。

“因为不想对顾客进行隐瞒，将工坊建成了开放式厨房。福喜玛克的每一个设备都是时尚的设计，因此在展示方面也是最佳的。前面的黑色面板如果有污渍附着，很显眼。这会让人形成勤清理的习惯，很好。工作台式冰箱不仅时尚，而且没有中柱，因此容易取出里面的东西，操作起来也很方便”（草下老板）。



“盐味豆沙黄油卷”（近前、200 日元）

一 “因为是自己的店”，因此加上个性

草下老板说，刚开业的时候，面包制作和销售全部由一个人完成，“一人操作”的状态一直持续，但最近增加了站在收银台前销售的人员，因此营业时间也可以烤制面包，令人高兴。

草下老板说：“曾经梦想开一家受当地人喜爱的现烤面包店。边说“○○烤好了”，边从工坊中走出，客人高兴地说“哇，现烤的”，将面包放进自己的托盘中，这种心情该有多幸福啊。增加了销售人员，工作变得轻松了，希望今后能做更多的事情”。在开面包制作店之前，工作是制作甜点，因此有许多与甜点相关的配方。她说她想开设提供冰淇淋和甜点的堂食空间，扩大“连接客人”场所的范围。



工坊。将工作台式冰箱的顶板作为操作台使用。

这是一个深受当地人喜爱的友好的店，提供各种面包，无论小孩还是老人都能享用。这无疑是 un fil 的魅力之一，但不是魅力的全部。在货架前，草下老板爱不释手的摆放着面包，她的左耳上戴着一个稍大的银耳环。其实她本人喜欢摇滚乐和重金属音乐。最喜欢的是视觉系摇滚乐队 X JAPAN。据说凌晨在工坊中播放的 BGM 和店内的 BGM 都是摇滚乐。以 X JAPAN 的代表乐曲之一《红》为主题的鲜红、辛辣的“红咖喱面包”也即将推出。

草下老板调皮地笑着说：“还想放一些很硬的面包及带刺的面包。我对周围的人说，‘这是我自己的店，喜欢怎么做就让我怎么做吧’”。作为一家对当地人一心一意的爱加上老板个性的有魅力的店，un fil 今后将会吸引更多的顾客。



草下老板。她的便服都是黑色的。

un fil

店的名称	现烤面包工坊 un fil
地址	冈山市南区西高崎 71 番地
电话	086-250-8791
开设时间	2023 年 5 月
营业时间	9:00 ~ 17:00
固定休息日	周一、周二
Instagram	https://www.instagram.com/yakitate_unfil/



相关的设备



烘焙设备



冷冻冷藏冰箱



联系我们 关于成功案例的相关请通过电子邮件进行咨询

fujimak corporation

〒106-0047 东京都港区南麻布1丁目7番23号

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : oversea@fujimak.co.jp

<https://fujimak.biz/>

