



現烤麵包工坊 un fil

受地區喜愛、誠實、
搖滾風格的麵包店

從「un fil」店內看的工坊情景。
開放式廚房

「開設一間受地區喜愛的麵包店是我的夢想」。說這話的老闆在岡山市開設的、與地區關係密切的麵包店。100% 使用日本國產小麥，深受廣泛客戶群體喜愛的甜麵包、花式麵包、烤製點心等 30 多種商品。源自於豐富的想像力的各種原創商品、對客人不做任何隱瞞的誠實態度、以及老闆作為著名搖滾樂隊粉絲的玩樂精神，為客人帶來歡笑。

一 配料準備從深夜 1 時開始

從岡山市橫跨瀨戶內海通往香川縣的國道 30 號線旁邊的住宅區。凌晨 1 點，住宅的燈光已熄滅，中長途卡車接連在國道上疾駛而過，將舊民宅翻修而成的現烤麵包店「un fil」的工坊開始配料準備工作。眾所周知，麵包店這個行業與豆腐店、牛奶販賣店等相同，大多數店鋪需要早起，儘管如此，凌晨 1 點，還正值深夜。「麵包有 30 多種。希望客人看到店內的貨架時，『哇 ~、這麼多啊！』有種歡欣雀躍的心情。所有配料準備全部由我一個人進行，因此，不這個時間開始，就無法趕上早晨 9 時的開門營業」。老闆草下雅子女士說。

2023 年 5 月開業。店名 un fil 是法語「1 條線」的意思。據告是希望以麵包為契機，將在地的人們及客人連結起來，因此取了這個店名。提供的麵包和現烤點心全部 100% 使用日本國產小麥。關於原材料的這一政策是對客人的承諾，因此一定要寫在店名旁邊。

除了去訪問鄰近的社區，發放試烤的商品順便打招呼以外，沒有開展特別的促銷活動，但草下老闆「希望提供安全的商品，讓從小孩子到老年人每天喫都不厭倦。以及承諾對客人不做任何隱瞞」的這種直率的想法與麵包的魅力，立即受到消費群體的認可，一開業馬上成了生意興隆的店鋪。



店鋪外觀。2023 年 5 月 6 日開業當天，一隻燕子在屋檐下築巢。

一 有的商品老年人甚至一天買兩次

商品中除了吐司麵包和可頌等常規商品，還有花式麵包、甜點風格的麵包、烤製點心等 30 多種。其商品也反映了草下老闆希望打造受地區人們喜愛店鋪的願望。

人氣 No.1 是原創的咖喱麵包。咖喱餡中有一塊紅燒豬肉和 1 個鵪鶉蛋。「岡山有在地人們非常喜愛的、類似靈魂食品那種豬肉包。其餡料是紅燒豬肉和鵪鶉。將這種完美匹配的組合應用到咖喱麵包上了」。(草下老闆)。減少辣度，以便任何人都能享用。為了避免燒心，麵包不用油炸，而是以烤箱焙烤而成。

僅次於上述商品的主力商品是「鹽味豆沙奶油卷」。是使用豆沙餡，撒上芝麻，日式風格的奶油卷。適量的鹽是關鍵，草下老闆給我們講了趣事，「有老年人一天來買兩次，還說，『因為我剛才喫了，很好喫』」。除此以外，店內還為上了年紀的客人擺放了「烤年糕（芥菜）」等。



「咖喱麵包」(330 日圓) 的斷面。很多時候中午前就賣完了。

一 最適合於強調清潔性工坊的富士瑪克的烤箱

un fil 店，除了旋風烤箱、層爐、發酵箱以外，還採用了麵糰發酵箱、冷藏工作台等富士瑪克的烘焙周邊機器。剛才介紹的招牌商品咖喱麵包也是使用上下的熱量對麵糰進行烤製的富士瑪克層爐。

「我們對客人毫無隱瞞，因此，工坊設置開放式廚房。富士瑪克的任何設備設計都很時尚，也非常適合展示。前面的黑色面板一旦附著污垢就會很明顯。會讓人養成經常清潔的習慣，很不錯。冷藏工作台不僅時尚，還因為沒有中柱，物品取用都很方便」(草下老闆)



「鹽味豆沙奶油卷」(近前、200 日圓)

一 『因為是自己的店』，所以可以增加個性

草下老闆說，開業之初，從麵包烤製到販售全部自己完成，一直是「單打獨斗」的狀態，最近收銀台前增加了負責販賣的工作人員，因此，營業時間內也能夠追加麵包烤製，很開心。

「開設一間受地區喜愛的現烤麵包店是我的夢想。一邊吆喝著『○○出爐啦』一邊從工坊走出來，看到客人一邊叫著『哇～、新鮮出爐談』，一邊將商品放在托盤裡，那種幸福的心情無法用言語形容。增加了販賣工作人員，時間就充裕一些了，今後要繼續增加能做的事情」，草下老闆說。在經營麵包店之前，曾製作過甜點，因此擁有豐富的甜點配方。希望開設提供霜淇淋和甜點的堂食空間，擴大「拉近顧客距離」場所的範圍。



工坊。冷藏工作台的頂板上表面作為操作台使用。

從孩童到老人都能享用的麵包品種豐富、深受地區喜愛的友好店舖。這無疑是 un fil 的魅力之一，但並不是魅力的全部。站在貨架前，愛惜地擺放麵包的草下老闆左耳上戴著一個稍大的銀耳環。其實她本人特別喜歡搖滾和重金屬樂。最喜歡的是視覺系搖滾樂團 X JAPAN。黎明時分工坊播放的背景音樂、店內的背景音樂也都是搖滾。還說以 X JAPAN 的代表曲目之一『紅』為主題、鮮紅辛辣的『紅咖喱麵包』近期即將推出。

「還想做一些特別堅硬的麵包、滿身帶刺的麵包等。我告訴周圍人『因為是自己的店，就讓我隨心所欲吧』」。草下老闆調皮地笑著。作為一間將對地區的熱愛與老闆的個性融合的魅力店舖，un fil 未來一定會吸引更多的客人。



草下老闆。她所有的私人服裝都是黑色的。

un fil

店舖名稱	現烤麵包工坊 un fil
地址	岡山市南區西高崎 71 番地
電話	086-250-8791
開設	2023 年 5 月
營業時間	9:00 ~ 17:00
固定休息日	週一、週二
INS	https://www.instagram.com/yakitate_unfil/



相關產品



烘焙設備



冷凍冷藏庫



聯絡我們 客戶案例的問題與商談歡迎電子郵件洽詢

fujimak corporation

〒106-0047 東京都港區南麻布1丁目7-23號

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

<https://fujimak.biz/>

