

何かの役に立ちたい……

人の心に届くパンづくり

人育ては文化をもつくる

有限会社スピカ・麦の穂 代表取締役 降矢 恭子

「オンラインワン」のパンづくりを目指す「スピカ・麦の穂」。農薬などをできる限り使わずに、国産の麦や小豆、大豆などの材料を使い、酵母菌も自家培養することなどにこだわり、安心できる食を提案している。

「夢“や”想い“をカタチに

「経済効率や売り上げだけを優先するのではなく、社会に



必要ない事業で、生きていくのに欠くことのできない食を取り巻く問題を大切にしたい」 「国産の麦と自家培養酵母で添加物のない本物のパンをつくりたい」、そんな想いから平成元年に個人商店を開店、同7年に有限会社として「スピカ・麦の穂」を設立しました。

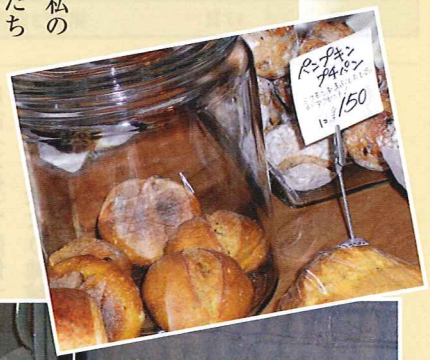
スピカの想いや夢に賛同してくれた友人や知人に対し、1口10万円の「スピカ債券」を発行。「あなたたちの夢、1口買おう」と、35人の応援者が50口も買って、予想を大きく上回る資金を調達することができました。また、社会的に意義のある事業を支援する「市民バンク」から融資も受けました。

スタッフは、お客さまや私の想いに共感してくれる人たちの中から、「誰と一緒に未来をつくっていくか」などを考えて人選し、育成していくことを心掛けています。

「少量・多品種・高品質」

質の高い材料と技術による「少量・多品種・高品質」のパンづくり。15年前のオープン当初から、スピカの「核」は変わって

いません。農薬などをできる限り使わないで育てられた国産の麦や小豆、大豆などの材料を使い、毎日、明日焼くパンのための天然酵母を自家培養しています。安心できる食を提案するために、手間を惜しむことなく現代のニーズに合った食育に取り組んでいます。加工者である私たちが食への意識を高く持つことで、農家と



自家培養した天然酵母と国産の材料にこだわったパン

考え、行動するパン屋へ

スピカのパンは、セキユリテイ会社のセコムが行っている食の通販「セコムの食」とも6年近い取引になりました。根強い支持を受けて全国区のお店として認知されています。うそのないものをつくり、うそのない商売をし、とにかくいいものをつくる。今後、さらに高い技術を身に付け、日本のパン文化を向上させていき

たいと思っています。また、暮らしのこと、日本の農業のこと、働くこと、食のこと、地域のことから地球のことまでを考えると、そんな視点を持ち、行動するパン屋でありたいと考えられています。 当たり前前の食を取り戻す。そんな食を提案していくことで、食の楽しさを感じ、大切にしていく世の中であって欲しいと思います。

●有限会社スピカ・麦の穂
平成元年、個人商店として創業。同7年に有限会社スピカ・麦の穂として法人化した。国産小麦と自家培養天然酵母パンの製造や小売り、卸、イベントの企画などを手掛ける。店舗所在地：〒142-0064 東京都品川区旗の台5-28-13。営業時間：午前11時～午後7時、定休日：月曜日・火曜日