

プレオープンが45分で完売した パン工房小麦庵のキッチンカーが 10月より本格始動 ～町のパン屋と若き料理人の新たな挑戦～

神戸市内で手作りのベーカリー2店舗を展開する株式会社小麦庵(本社：兵庫県神戸市、代表：柏木 雅彦)は、揚げたてのカレーパンメインにしたキッチンカー事業を10月より本格的にスタートします。



キッチンカーだから実現できる究極の【黒毛和牛カレーパン】



誕生のきっかけは「とことんこだわったカレーパンを出したい！」という想い。同店では「本気のカレーパン」が人気だが、カレーパンは揚げたてが一番美味しい。これを提供するならその場で食べてもらえるキッチンカーが一番だった。

そんな構想があるところへ、カレーの食べ歩きが趣味でもある息子から、料理人として務める料理店がコロナの影響で休業したため起業する。との相談を受けカレーパンキッチンカー本格始動を決意した。

人気の秘密は『じっくり3日間 × 注文後の90秒』

カレーの有名店を食べ歩き様々なスパイスを取り寄せては試作、試食を繰り返し、理想のカレーパンが完成した。まずカレーは3日間かけてじっくり仕込む。まず1日目は黒毛和牛バラ肉、すじ肉をKOBEワインと20数種類のスパイスで漬け込み24時間熟成。2日目にそれを炒めて旨味を閉じ込めホールトマト、ソテードオニオン、じゃがいも、人参などと一緒に3時間煮込む、3日目に24時間寝かせて完成。

3日間かけることで、柔らかく煮込んだお肉のゴロゴロ感と旨味、スパイスが調和した本格的なカレーに仕上がった。次のキーワードは90秒。

このカレーパンのためだけに焼き上げたフランスパンで粗目のパン粉を作り、カレーを包んだパン生地に付け、小麦庵店舗で敢えて半調理しキッチンカーへ。最後は注文を受けてからフライヤーで90秒間カラッ揚げ、アツアツの揚げたてをお客様に提供する。こうすることで店舗では難しかった、一番美味しい「揚げたてのカレーパン」の提供が実現した。9月のプレオープンではオープン後わずか45分で完売し確かな手応えを掴んだ『小麦庵 志』いよいよ10月より本格始動を迎える。

【キッチンカーの目玉として黒毛和牛ステーキカレーパンを1日10個限定販売】



さらに1日限定10個の特別メニューとして、黒毛和牛ステーキをカレーパンに丸ごと包んだ「黒毛和牛ステーキカレーパン」を採算度返し1000円（税込）で提供する。

■ サービス概要

- ・ 黒毛和牛カレーパン 300円
- ・ 悶絶 激辛カレーパン 330円
- ・ 黒毛和牛ステーキカレーパン 1000円（1日10個限定）

（いずれも税込）

■ 会社概要

会社名：株式会社小麦庵

住所：神戸市須磨区多井畑東町11-1

TEL: (078) 796-3616

■ 取材依頼・問い合わせ先

店舗名：パン工房小麦庵（垂水駅前）

住所：神戸市垂水区神田町4-26

担当者：柏木淳志

連絡先：(080) 9985-9280

出店情報：https://www.instagram.com/komugian_kokorozashi/