

## 店舗紹介

# Costeaux French Bakery & Café コストー・フレンチベーカリー&カフェ

## 2代目が改革を進める 老舗ベーカリー

コストー・フレンチベーカリー&カフェは、ハード系パンの小売と卸し、デザート類の小売、カフェでの食事、ケータリング、貸切パーティと多角経営を目指し、ビジネスを拡大している。(取材・写真/田原知代子)



コストー・フレンチベーカリー&カフェは、サンフランシスコ郊外ヒルズバーグ市で1923年に開店。現在のCEO、カール・セツピさんと副社長のナンシー・セツピさんは1981年に、当時のオーナー、ジョン・コストーさんから店を買収した。カールさんは元プロゴルファーで、コストーさんから半年から一年かけてパン作りのノウハウを学び、その後26年間経営を続けてきた。

当時はパンの販売が主だったが、1989年に元の店舗の隣である現在の場所に移り、カフェスペースを設け、デザートやクッキーの販売を本格的に始めた。2年半前には、外で会計の経験を積んだ息子のウィル・セツピさんが総支配人に、レストランでの経験がある娘のカーラ・リップニコットさんが小売マネージャーとなり、お客様への対応・従業員の教育など担当をしている。今では従業員はパートタイムを含む45名となり、店舗(34坪)に付属した厨房(79坪)が手狭になったため、半年ほど前には183坪のパン工場を別に設立する



ベーカリーの店内



サワー種バゲットなどおすすめのパン

までに成長した。

去年のソノマ郡収穫フェアでは、プロのフレンチブレッド部門で「コストー・フレンチベーカリー&カフェ」の「フレンチカントリー・ローフ」が、プロのスペシャルティブレッド部門では「マルチグレイン・バタード」が1位を獲得した。30年続いてきた収穫フェアにおいて、両部門で1位を獲得したのは、このベーカリーだけだ。サワー種の「フレンチカントリー・ローフ」は、全粒粉とライ麦入りで、ライ麦が入っている分、普通のサワー種パンだけよりもこくがある。「マルチグレイン・

バタード」は、荒挽き小麦粉、大麦、とうもろこし、きび、オーツ麦、ライ麦、ライ小麦、玄米、大豆、亜麻仁入りで、栄養たっぷり、穀物の甘さを感じられる。

2年半前にウィルさんがベーカリーの経営を携わるようになってから、様々な改革を行ってきたが、その一つがハード系パン(\$1.50~\$5.75)の見直しだった。パンの種類が多すぎて、各々の生産量も少なく非効率だったので、新しい商品のR&Dを始めた。賞を獲った2種類のパンも6ヶ月かけて研究した賜物だ。「今までで一番おいしいパンと好評いただいています。この地域も近年、アーティサンベーカリーが増えてきているので、小さなベーカリーでも研究して、変化を付けることが大切です。最近のトレンドは、トランス脂肪を避け、発酵に時間をかけるパンや全粒粉のパンを好む傾向です」とウィルさんは語る。

店舗は一店だけなので、パンの売り上げはほとんどが卸しからだ。他店と差別化を図るため、年間の休み



総支配人のウィル・セツピさん(左)、小売マネージャーのカーラ・リップニコットさん(右)



キッシュとフルーツ