



刈谷ですてきな活動をしている人をご紹介します！

手作りパンのおいしさと達成感に感動

鈴木さんがパン作りを始めたのは12年前。子育てが一段落し、自分の時間を充実させたいと思い、さまざまな習い事を体験する中で出会ったのがパン作りでした。お店のパンくらいおいしくできることや工程の簡単さに驚き、たくさんのパンができる達成感を感じました。

パン作りを始めて1年半が経った頃には「パン作りの楽しさをみんなに伝えたい、教室を開きたいという思いが強くなった」と話す鈴木さん。教室に通いながら準備を進め、半年後には自宅のオーブン1台でパン教室を開き、出張講師も務めるようになりました。

「10円パン」動画が120万回再生

5年前からは、全国の人に自分のパン作りを知ってほしいと、YouTubeやInstagramでもパン作りを紹介するようになりました。「YouTubeを始めた当時は、レシピには自信があるのに動画の再生回数が増えずに悩んだ」と話します。どうしたら動画が人の目につくのかを考えた結果、誰もやっていないことをやろうとたどり着いたのが10円パンと作り置きパン。10円パンの動画は再生回数120万回を超える人気動画になりました。

レシピを考える際に心掛けていることは、見た目がかわいいパンにすることと、簡単なレシピで揃えやすい材料を使うこと。動画で説明する時には、温度を「お風呂より低いくらい」と表現したり、生地を手でちぎってみせたりと、「私でも作れるかも」と思ってもらえるような工夫に余念がありません。

1人でも多くの人にパン作りの楽しさを伝えたい

Instagramでのライブ配信やレシピ本の出版もしている鈴木さん。今後の目標は、1人でも多くの人にパン作りの楽しさを伝えること。これからもパン作りの魅力を伝える鈴木さんの活動は続きます。



パン作りの魅力を YouTube や Instagram で発信

すずき
鈴木 あつこ さん

プロフィール

市内在住。あつあつパン教室としてYouTubeやInstagramで動画を配信。水や牛乳、卵などの材料や配分を変えながら、毎日1～2種類のパンを作っている。初心者でも楽しく作れるお薦めのパンは、1個10円で作れる「10円パン」。

★輝く人の原動力！

昔ながらの懐かしい味

お気に入りにはフランクフルトとイギリス食パン、パリーズサンド。

Paris Bakery
(池田町) ▶



あつあつパン教室 SNS

10円パンは
＼ここからcheck／

インスタライブでも
＼パン作りを紹介／



▲YouTube



▲Instagram