



福井県産のお米を使用した100%米粉パンのお店

ぴんぽんぱん 新築工事



現場日誌



以前の店舗



9月 解体工事



10月 基礎工事



10月26日 建方



11月~12月 工事中

9月より始めました坂井市坂井町長屋のパン屋さん「ぴんぽんぱん」の新築工事の様子をご紹介します。

去年の秋、旦那様が弊社のHPをご覧になり、健康的で暖かいイメージのお店を夢見て奥様(お施主様の小林志穂理様)とご夫婦でご相談にいられました。以前のお店は、元大工だったお義父様が小屋をリフォームして建てられたお店で約4年営業してこられ、口コミで多くのお客様から高評価を頂いていらっしゃる人気繁盛店です。

今回、お店を新しくするに至った理由は、もっと新しいものを作りたいということ、そうするともう少し広い厨房とイートインができるスペースを作りたいなどその他にもいろいろありました。

小林様と設計や施工計画などの打ち合わせは約一年に渡り行いました。そしてようやく今年9月末から以前店舗を解体し始め、お天気にも恵まれたおかげで、10月中に基礎工事が完了し、10月26日(大安)に建方が出来ました。床面積はご家族のご協力もあってお庭の一部を撤去して約3倍程度大きくしました。

建方後も小林様との打ち合わせはスムーズにでき、各協力業者のおかげで順調に進んでいます。デザインや色決めの打ち合わせになると真っ先にお義父様にご相談する小林様は「家ではお義父さんが一番デザインセンスが良いんです!」と。

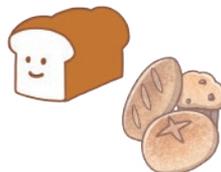
建物は、ほぼ年内に完成予定ですが、外構工事や厨房設備機器の搬入や設置などは雪が解けた頃からはになります。

また小林様は、弊社との打ち合わせや厨房機器の選定の他にいろいろな補助金を受ける為の申請などに忙しい中、無料でいろいろなイベントに出店し、来春に向けてお店のアピールもしています。

10月29日には丸岡城お天守前広場で「お天守ふえす」にも出店され、お米で作れるポンせんべいの製造を子供たちに体験してもらい、試食してもらっていました。

今回の新店舗は、平成30年に福井県立大学と共同研究した100%米粉のパンをバージョンアップして米パン、ポン菓子、焼き菓子+スープのお店として『ぴんぽんぱん』が生まれ変わります。完成しても準備することはいろいろあるようで、令和5年6月のオープンに向けて準備するそうです。

オープン時には、HP、情報誌等で報告させていただきます。パン好きな皆様、待ち望まれていたお客様、どうぞその日までお楽しみにしてください。



丸岡城お天守前広場にて



ポンせんべい体験

出来上がり!