



Welker

Welcome to Welker's Works

ウェルカーを愛用する、5人のブーランジェに聞いてみたこと。



オープン、パン屋の個性と可能性をともにつくり上げていく大切なパートナーです。そんな要の設備にウェルカーをお選びいただき、お客様からも業界からも広く注目を集める5つの人気ベーカリーに、お話をうかがいました。オープン選びを通して伝わってくる、職人たちのパンづくりに対する想いや情熱に、競争が激化する今のパン業界で、夢をかなえるヒントがきっと見つかります。





baguette / バゲット
campagne / カンパニエ
(大) ¥360-
(税込み)
子種が入ったカンパニエ生地の
バゲットで甘みのある小麦の
風味がとて美味しいです。

BM / ビエラ
baguette / バゲット(大)
¥350- (税込み)
2種類の小麦で作った食べが
バゲットです。甘みのある小麦の
風味がとて美味しいです。

baguette / バゲット
¥360- (税込み)

baguette / バゲット
¥360- (税込み)

全時豆パン
¥180 (税込み)
北海道の工場でつくられた全時豆
甘みと、乳油の香りの生地
に、豆の風味がとて美味しいです。

「うちだけのパン」に欠かせない
唯一無二の相棒です。北村千里さん



店を移転する際、これが人生最後に購入するオーブンになるだろうと思って、大きな食事パンもおいしく焼けるウェルカーに決めました。

初めて焼いた時は、びっくり!製法と粉は同じでも、クラストの色や食感が前のオーブンとは明らかに違いました。高い買い物でしたが、十分価値があったと思います。窯一つひとつに個性があるのも魅力です。今の時代は、お店に来ないと食べられない唯一無二のパンでないと勝負できないので、それを表現できる「うちだけのオーブン」は心強い相棒です。もっと使いこなして、新たな可能性を広げていきたいですね。

チクテベーカリー

東京都 八王子市 南大沢 3-9-5-101

人が途切れない店内には、自家製酵母のハード系パンと菓子が1日80種類ほど並ぶ。今後は、「品種や産地で異なる国産小麦の味わいを、それぞれ引き出すパンをつくりたい」と北村さん。



黒と白トガチパンと 湘南ロケ





欧州140年以上の
実績は間違いない。

原田浩次さん



湘南小麦のパン

店名の通り、沖縄のパーラー、イタリアのバールみたいに、地域の人が生活の中でちょっと寄り道していきような、行きつけの居場所をつくりたかったんです。おいしいパンを提供するのもそのため。毎日、昨日よりもうまくつくりたいと思っているから、手は抜けません。

ウエルカーを選んだ理由は、長く欧州のペーカリーで使われてきた実績と、師匠が使っていたから。自分がつくりたい大きなハードパンも、しっかりボリュームが出て、バシッと中から焼けるのが良いと思います。

パーラー江古田

東京都 練馬区栄町41-7

カフェスペースで出される、パンをおいしくするワインやチーズ、蜂蜜にも、生産者の想いや物語が込められている。「真摯につくられたものと、長く丁寧につきあいたいから」と原田さん。

豊富なスチームで
さらに上の仕上がりに。

竹谷光司さん



私好みの美しい焼き色に仕上がるのが、ウェルカーを選んだ理由の一つです。豊富なスチームを使いこなすことで、さらにレベルアップした仕上がりが手に入ります。例えば、食パンのクラストに良いツヤを出したりもできるんです。昔の技術者は、欧米のパンを日本に定着させることに心血を注いでいましたが、世界レベルの技能に達した今、欧米のマネではない、日本独自のパン文化をつくる時代に入ったのだと思います。そのための人材も育っている。パンは、これからもっと面白くなると思いますよ。

美味しいパンの研究工房 つむぎ

千葉県 佐倉市 ユーカリが丘 2-2-7

パン屋のバイブル「新しい製パン基礎知識」著者、竹谷氏の40年以上に渡る研究の集大成。「日本の小麦を、健康で日本人の味覚に合うパンに」と、今も新たな日本のパンを生み出し続ける。



左より黒米入りリカンバーニュー 北海道コッペ



自分のイメージした
パンができるから。橋本宣之さん



最初からガスオープンと決めていたので、サイズもびったりなウェルカーのガスに出会った時は、これだ!と思いました。シンプルな構造とパワー、質実剛健な佇まいも気に入ってます。

ガスは、都内だと設置のハードルが高く、温度を細かく使い分けられない面もありますが、自分がつくりたいイメージのハードパンには合っています。中に水分を残した、もっちり感と重量感はガスならではの特長です。

オープンとミキサーは、できるだけ良いものを揃えた方が、良い結果につながると思います。

かいじゅう屋

東京都 豊島区 目白 2-35-9

週3日3時間の営業を狙って、小さな店先に人々が行列をつくる。「この素材、この製法でなきゃダメ!という固定観念がなくなってきたので、もっと自由に色々トライしたい」と橋本さん。

手前より木の実のパン 丸パン

ドイツパンはもちろん、フランスパンや日本のクリームパンも焼きたい自分には、1台でそれができるウェルカーがぴったりでした。

群を抜いて素晴らしいのが、水分補給だけでなく、優れた熱源※にもなるスチーム。常にパンのボリュームが出る、失敗しにくい環境が整っていると思います。

密閉性や蓄熱性は、クロワッサン、ヴィエノワズリーがうまく焼けることにもつながります。難しいかなと思ったものでもしっかり仕上がるので、色々挑戦したくなりますね。

※ウェルカーの蒸気発生器は、オープン自体とは別の熱源を使用しているため、常に質の良い蒸気を送りこむことができます。

ぶーる・ぶーる・ぶらんじぇり

東京都 八王子市 横山町 16-5

バリの下町を思わせる店構えが印象的。商品も接客も、「常に目の前の人に提案する」姿勢を貫く、八王子の街を愛し、街に愛されるパン屋。今年は、地元産小麦を使った新麦パンを開発予定。



八王子産小麦粉を使ったバゲット



Welkerをおすすめする理由

～ドイツ本社より、日本の皆様へのメッセージ～



Welkerは、堅牢で長生きです。これを手に入れることは、家と同じように、一生に一度の買い物をしたこととなります。きちんと手をかけ続ければ、孫の代まで使えるでしょう。ですから、安易に手放さないでください。アンティークになっても、アルチザン(職人)の心意気とともに、後代に引き継いでください。

Welkerは、あなたの感性を形にするためのクリエイティブな道具です。例えるなら、思い通りによく動く鉛筆のようなもの。最先端の装置は付いていませんが、あなたの思いをパンに伝える機能は十分に備えています。

Welkerは、スチーム、蓄熱性、気密性、ダンパーといった、焼成にかかわるすべての基本性能で優位性を誇ります。この評価こそ、世紀を超えて焼成を見つめ続けてきた、私たちのアルチザンスピリッツとクリエイティビティーの結晶です。長い月日のすべてが、この一台に凝縮されているのです。

Welkerは、ドイツの誇りを守り続けます。誇りのために、設計思想を守り抜きます。頑固だと笑われても、それだけがユーザーを満足させる、唯一の方法だと信じているからです。

パンの基本構造が昔から変わらないように、オープン構造も大事な部分はそのまま守られるべきなのです。私たちは150年近く、クオリティーと真摯に向き合ってきました。これからも、この姿勢が変わることはありません。

Karl Welker KG 社長 Hellmuth Fuchs
Warner Fuchs

ウェルカーオープンを使ったテストバイクを体験しませんか？

各種製パン器機を備えたショールームで、実際にパンをつくって使い心地をお試しいただけます。詳しくは、下記までご連絡ください。

メール: q@shinkofoods.com

〒277-0064 千葉県柏市東山2-6-8

Tel: 047-442-2921 Fax: 047-442-2301





チクテペーカリー

電気オープン EBS-322.40

仕様：横差し1列3枚3段

パーラー江古田

電気オープン EBS-330.41J

仕様：縦差し2列2枚3段

ユニット型電気オープン AB20-31-D3

仕様：横差し1列2枚3段

かいじゅう屋

ガスオープン UK-322

仕様：横差し1列3枚3段

美味しいパンの研究工房 つむぎ

電気オープン EBS-322.40

仕様：横差し1列3枚3段

ぶーる・ぶーる・ぶらんじぇり

電気オープン EB-438

仕様：横差し1列4枚4段

新光食品機械販売株式会社

WELKER JAPAN

〒273-0118 千葉県鎌ヶ谷市中沢1337-22

www.shinkofoods.com