

提携店訪問記⑩ パン・ドウ・ルアン 様

令和4年7月某日、那須町高久にある「パン・ドウ・ルアン」様を訪問しました。那須街道を北に進み、広谷地交差点を右折して、那須テディベアミュージアムの入口を右折して、しばらく進むとテディベアミュージアムの反対側にお店があります。「那須あんぱん」の看板が目印です。お店の南側に駐車場があります。



三井オーナーご夫妻にお店のことについて、教えていただきました。パン・ドウ・ルアンは、30年ほど前に那須湯本にあったホテル瑠庵でフランス料理に合うパンを作られていて、那須御用邸の晩餐会でも提供されたことのある由緒あるベーカリーだそうです。やがて、ホテル横にプレハブを建て、ベーカリーショップを開店。ホテルの名前から pain.de.leun(パン・ドウ・ルアン)と命名されたそうです。当時は、那須にあるパン屋は一店舗のみで、那須のお土産になるパンとして直径20cmで栗が3個入っている那須あんぱん大サイズが考案されました。元祖那須あんぱん、ル・アンパンと呼ばれて、開店と同時に県外からのお客様でにぎわったそうです。20年ほど前に、ホテルの営業終了に伴い、ベーカリーショップも閉店。11年前に現在の場所で再オープンされました。一代目が退職後は二代目のご夫婦で切り盛りされ、今年の1月に三代目が事業継承し、パンの種類や味を受け継いでいらっします。お店のお勧めのパンは、開業当初からの北海道産小豆を使用した甘さ控えめの「元祖 那須のあんぱん(大・中・小)」, フラワー成型してアーモンドスライスに乗せた「メープルブレッド」, 発酵と焼きを十分に施したリンゴ1個を使用した「まるごとりんごパン」となります。そして、再オープンされた時からの「角あんぱん」となります。角あんぱんは、購入してから生クリームを入れていただけます。食べるとパンはもっちりとして、小豆のあんとし生クリームが口の中に広がります。今年の6月からは、抹茶味の角あんぱんが登場したそうです。愛知県西尾市のさっぱりめの抹茶を使用したあんぱんで、食べると甘納豆と抹茶クリームの両方の味わいが生かされたパンとなっています。パン以外にも、ホームメイドジャム Aki の長野県千曲市のアンズを使用したものをはじめとして9種類のジャムやお店のパンから作ったガーリックなど4種類のラスクなどが販売されています。お店の右奥には、イートインスペースもあります。那須に行かれたら、ここでしか食べられないパンを味わわれることをお勧めします。



パン・ドウ・ルアン

住所	那須郡那須町高久丙 1195-98
電話	0287-76-6001
営業時間	9:00~17:00(売り切れ次第終了)
定休日	木曜日(不定期に月1回休みあり)
駐車場	6台
SNS	Twitter @ paindeleun
特典	パンのみ 5%引き