



岡 みなこさん

地域を大切にする人たちと 出会えてアガった!

「もっと素敵な街にしたい!」。取材に協力くださった方々、ライターに参加した仲間と話をすることでぎゅっと伝わってきて、そんな皆さんの想いに心が躍りました♪



こんぼたさん

進化し続ける さいたま市のお店たち

昔から通っていたお店を取材しました。さいたま市の老舗がお客様の声や時代に合わせそれぞれ進化していることを知り、増え続ける新たな魅力にワクワクしました!



chicaさん

長く愛されるものと 新しい魅力が共生

幅広い取材先にご協力いただき、これからも語り継いでいきたいもの、新しく語り継がれるものが、共に“さいたま市”をカタチ作っているのだなと感じました!



まっしーさん
よっしーさん

人と人、人と自然… みんながつながっていく

喫茶湊ではANKHのパンが、ANKHのパンにはSalad Fieldが所属するさいたま市有機都市計画メンバーの野菜が使われていることを知り、素敵な「つながり」に気づくことができました。



YUKOさん

“出会い”の大切さに 気付くことができる人の温かさ

単に魅力的なお店や場所が多いだけでなく、それぞれが地域やお客さまとの繋がりを大切にしていることが分かりました。地元で愛される存在となっているのも納得!

saiの取材を通してはじめて知った
さいたま市の“アガる”ポイントを
10組 11人の市民ライターに聞いてみました!

あとかき



KUMIさん

魅力的な人が いっぱい活躍されている!

さいたま市には、高いクオリティとセンスを持ち、大地にしっかりと足をつけ、地元愛全開で活躍されている方々がこんなにもたくさんいるんだ!とアガりました。



すがはら みさ
菅原美彩さん

溢れる想いに触れて、 これからも行きたい場所に!

取材を通じてみなさんの熱い想いに触れ、リスさんの温かな表情にも癒され、これからも行き続けたいような魅力的な場所がさいたま市にはたくさんあることに、気分がアガりました!



Noaさん

根底にあるのは 「共に地域をつくる気持ち」

自分たちの活動で地域の輪を広げたい、より良いさいたま市を「共創」したいという思いや、人々のゆるやかであたたかな繋がりに触れられたことが嬉しかったです。



眼鏡 パパさん

市民みんなが主人公! 『さいたま市』という物語

何気なく訪れた場所やお店で、たくさんの素敵な物語を伺いました。市民みんなが主人公となり、日々新しい物語が紡がれるさいたま市。やっぱりいい街だ!



ゆめはな
夢花さん

「笑顔」と「親しみやすさ」 あふれるステキなところ

取材先の歴史や思いに触れ、宝物を発掘していくような、幸せな経験ができました。他の市民ライターの取材先にも足を運び、さいたま市を楽しんでいます。

WEBでも市の魅力を発信しています!

伝統、自然、スポーツ、学び、お出かけ情報が満載!



浦和発!

パンで広がる 地域の輪

ここがアガる

焼かずに蒸す!
新食感パン

気さくな人柄が魅力の
鶴田さん。お客さんと
いつも楽しそうに
話す姿が印象的!

料理に使うことが多いスチーマーを
パンに応用。柔らかく、しっとりもちもちな
食感を生み出す秘密です

道路から少し奥まったところに店舗入口があるため、「どこにあるの?」と言われがちなパン屋さん。その名も「Where's The Bakery?」。「一部のファンからは、通称「どこパン」と呼ばれています。浦和の旧中山道沿いにあるお店に行ってみると、そこには食パンやコッペパン、クロワッサンなど様々な種類のパンがズラリ。今回は、店頭で販売を行う鶴田さんにお話を聞きました。鶴田さんによると、一番の魅力は、全ての商品が店内にあるスチーマーを使った「蒸気で蒸したパン」であること。通常の焼き方で作る食パンとの違いは、できあがりまでの時間と「耳」の薄さ。スチーマーの中にあるファンが熱風を循環させ、全方向からパンに熱を加えるため、焼き時間が約20%短くなるそうです。それによりパンの型と生地が触れる時間

浦和から届ける
「蒸すパン」の新食感

も短くなり、耳の薄いパンができあがります。こうしてできたふわふわもちもちの新食感のパンは、軽い力でちぎれてしまう柔らかさ。中でも初めての方におすすめるのは、「生食パン」。「柔らかさ、甘さ、食べやすさにおいて、お店の良さを感じていただけ」とお店イチ推しのパンです。

老若男女に愛される、
地域密着型のパン屋に

「Where's The Bakery?」は、高齢者施設の運営会社が経営するパン屋。耳が薄く柔らかいパンはどなたでも食べやすいので、運営する「デイサービス施設」などへの出張販売でも大人気。その際、お客さんからニーズを掴みそれを限定メニューとして販売しています。分かります名前前で、どこか懐かしさを感じるパンが欲しい!との声から生まれたのが「コッペパンナポリタン」です。「みんなに、なんかいいよね」と思ってもらえるような、地域に根ざしたパン屋になれたらとても嬉しいです」と想いを語る鶴田さん。これからも近隣で行われる催事への出店などを通じて、地域密着型店を目指す浦和発の新食感パン屋さん、ぜひ足を運んでみてくださいね。

限定メニューの
コッペパンナポリタン

わたしが
取材しました!
市民ライター
Noaさん (西区在住)

さいたま市在住の大学4年生。大学のサークル活動で培った記事執筆経験を地元で活かしてみたいと思い参加しました。

この看板が目印!

Where's The Bakery?
さいたま市浦和区仲町2-3-22
森原ビル1階
JR浦和駅西口から徒歩5分
9:00~売切れ次第終了
048-767-4424
24 不定休

季節ごとに並ぶ商品が変わるので、
詳細はInstagramをチェック!

[Instagram]

sai 20