

太養パン

太養パン

私はこのまえ太養パンへ行ってきました。

店内に入るとパンのにおいがふわっと広がり、おいしそうなおパンがたくさん並んでいました。

私が食べたパンはエビカツパンです🍷
エビカツがおおきくてとてもおなかを満たされるパンでした。

他にもたくさん美味しそうなおパンがたくさんあって、目移りしてしまいます🍷



ベーコンエッグ

普段から購買で太養パンのパンをよく食べていますが、いつもなかなか購買で見ないパンを見つけたので、たべてみました。トースターでちょっと焼いていただきました。とってもおいしかったです。食感は、パンのほうはふわふわしていて、ベーコンのしょっぱさとたまごが合わさり、相性ばつぐんでした。購買ではめったに食べられないので、食べられてとてもしあわせでした。また食べたいです。



¥ 2 8 5

食べたもの おすすめ紹介

バナナが入っていて、チョコと相性がとてもいいので、おいしい。太養パンの個性があり、毎回買ってしまいます。



リンゴデニッシュだけどリンゴそのもののおいしさが保たれていて、何個も食べられるくらいおいしかったです。

店内にあるトースターで焼いて食べることができます。まるで焼き立てのようでおいしかったです。

お店の歴史



はじまりは岡谷。大正5年でした。
創業者の奥村秀一さんは、それまで和菓子職人さんでしたが、ハワイ移民政策の際、ハワイでパンを食べて衝撃を受け、「このようなパンを日本でも作ってみたい！」
と思ったのがきっかけで、パン屋を開業したそうです。
昭和8年に岡谷市から諏訪市へ移転。
昭和20年に現在の場所にお店を構えました。

扱う商品・お店の魅力

【扱う商品】

太養パンさんでは「かたいパン」の魅力を伝えたいと思い、パン作りをしています。

長野県の水はとてもきれいでとくに諏訪郡はおいしい水が流れていてその水と小麦を合わせておいしいパンを作っています。

【お店の魅力】

ちょうどクリスマスの時期に入店すると中にクリスマスツリーが飾りつけしてあり、とてもかわいかったです。

外に出ると、テラスのところにいすとソファがありとてもおしゃれで過ごしやすい空間でした。天気がいい日にテラスで食べると最高だと思います！



お店がある界隈の特徴

高齢化が進んでいるなか、最近では都会から来た若い人たちが花屋さんを開くなど、徐々に新しいお店が増えてきているので、もっと新しいお店を増やして活気を戻していきたい。かくれた名店がたくさんあるので、上諏訪駅前周辺のお店めぐりをぜひやってみてはいかがでしょうか☆



若者への期待

“まず挑戦する”

やりたいことがあったらまず挑戦して、
やらないで後悔をするのではなくやって
後悔しましょう！そうすればそれがきっ
かけで新たな発見がたくさん生まれるか
もしれません。

好きなこと、気になることぜひどんどん
挑戦していきましょう！！

