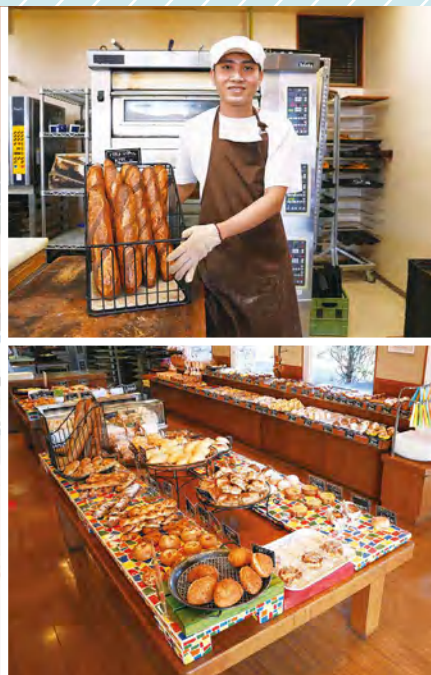


人のチカラと企業のチカラで未来へとつなげる。  
佐伯市発の働く人々をご紹介します

# 未来をつなぐ、人と企業

Vol.  
10



## いしがま モコ モコ 石窯パン工房MOCOMOCO (有限会社S・Yコーポレーション)



佐伯市来島町27番19号 ☎23-4611  
Instagram:@mocomocobakery 設立年月:2004年11月  
従業員数:22人(令和6年1月現在)



### 会社のここが好き

スタッフ同士仲が良く、みんなで助け合っています。残業がほとんどないのも魅力。シンプルだからこそ職人の腕、石窯の性能、素材のこだわりが鮮明に分かる「バゲット」をぜひご賞味ください！



製造スタッフ  
みたらい かずお  
御手洗 一男さん

### マイベーカリーを目指して

マネージャーの大賀和徳さん  
おおが かずのり

2004年のオープン以来、「町のパン屋さん」として市民に親しまれているモコモコ。店内には100種類以上のパンが並び、いつ訪れても焼き立ての香りに包まれます。「朝7時の開店に合わせ、3時前後から仕込み、分割、成形、焼きとポジションごとにパン作りを始めます。その日の気温や湿度を考えながら作業するので大変ですが、思い通りのパンができるとうれしくなります」そう話すのは製造長の菅竜太さん。こどもからご年配の方まで幅広い世代に選ぶワクワク、食べる喜びを届けるために毎日奮闘しています。

目指すのは、お客さま一人ひとりにとっての「マイベーカリー」\*1。「おいしいパンはもちろん、コーヒータチ寄りやすい環境(キッズスペースなど)を用意しています。地元の食材を使ったパン作りにも挑戦したいと考えていますのでご期待ください」。本格的なスペイン石窯で焼き上げられたパンは、遠赤外線効果による均一の焼き色、しっとりとした口当たりが特徴。1日200個以上売れることもあるという人気の自家製カレーパン、香り高い天然酵母パン、チーズたっぷり石窯焼きピザなど、こだわりがギュッと詰まったパンを味わってみませんか。

\*1「私のパン屋」と言ってもらえるほど愛される店

誰もが笑顔になれるパンを届けたい