

店舗名：ドンバル堂 泉台本店

商品名：レトロパン



菓子パンの人気者・銀チョコは北九州が発祥だった！？

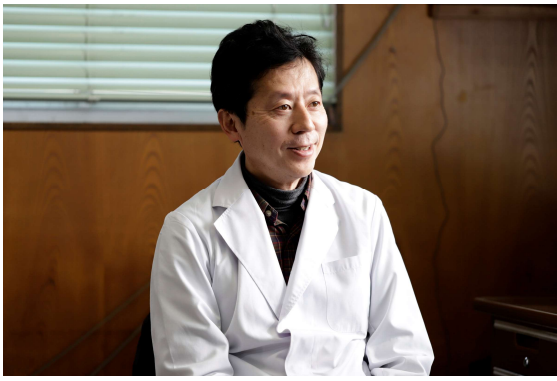
71年続く、優しい味に笑顔こぼれる

その名を知らぬ者は少ないと思われる「銀チョコ」。読んで字のごとく、銀色の包装を開けると、チョコでコーティングされたコッペパンが顔を出す。中には口当たりの軽いバタークリームが挟んであり、パクリとかぶり付けば、優しい甘さに頬がゆるむ。この、子供から大人まで大人気の菓子パンが、北九州のとある店から生まれたことをご存知だろうか？



↑ 地元客に愛され続ける、街のパン屋さん

場所は小倉北区泉台。今から 71 年前の 1947 年に創業した「ドンバル堂」だ。神戸での修業を経た先代が八幡に創業したのがそのはじまりで、現在は 2 代目の乙木信介社長が老舗を守り続けている。



↑2代目社長・乙木信介さん

「銀チョコ誕生の明確な記録は残っていないのですが、大手のパンメーカーさんが開示している日本のパンの歴史に、ドンバル堂が銀チョコを作ったことが記されているようで、それをTV局の方に教えていただき知りました。父は当時、製粉会社の技術者と親しくしており、共に新たなパンを研究、開発していたようです。銀チョコをはじめ、今なお弊社のロングセラーとなっているカツサンドやポテトサラダを挟んだサラダパンは、同時期に誕生したものではないかと考えています。これらの調理パンやチョコレートを使ったパンは、当時ずいぶん画期的であったはず。ちなみに、皿倉山にケーブルカーができた時には、それを記念した「ケーブルパン」なんてものも販売していたそうですよ(笑)。



↑ポテトサラダを挟んだ「調理パン」(左)は1個140円、カツサンド(右)は1個200円。手頃な値段も嬉しい限り



↑ボリューム満点の照り焼きチキンバーガーと海鮮エビカツバーガー

これらロングセラーのパンは、使用する食材や製法は日々研究し向上させて

いるものの、基本要素は変えず、パッケージもそのまま。昔懐かしい愛らしさがありながらほっくりと優しい美味しさのパンは、今も老若男女問わず数多くの人に愛されている。また、探究心旺盛な先代の血を継いだ乙木さんも、日々新たな素材やパンの開発に余念がない。特に北海道産小麦粉「春よ恋」を使ったこだわりの食パンは、毎日必ず自分でお金を出して購入し、味を確かめているそう。

「試食だと絶対に甘えが出る。お金を出していれば、ちょっとした引っかかりも許せないでしょう」。そう言うとおどけてみせた乙木さんは、笑ってながらもやはり真摯な目をしていて、長く愛され続ける店にはやはり理由があると納得した。



↑しっとりときめ細やかな口当たりで美味しい食パン「春よ恋」(6枚切 250円)



↑子供たちも自らのパンを買いに訪れる



↑近隣の学生さんも訪れる



DATA

ドンバル堂 泉台本店

住所：北九州市小倉北区泉台 1-7-3

電話：093-651-8120

時間：7：00～18：00

休み：土曜

駐車場：なし

交通：西鉄バス「歯大前」バス停から徒歩約 6 分

(取材日：2017年12月26日)