

“吞舟”の発想と“鴻鵠”の技術

手作りパンの代名詞

(列子)の中に「吞舟の魚は枝流えだりゅうに游あそがず、鴻鵠こうこくは高く飛んで汗地あせぢに集あつまらず」という一節がある。舟をひと呑みにするような大魚は、大海を悠々と泳いでいるもので、小さな支流などに入り込んで泳いだりしない。また大鳥(鴻鵠)の類いは、

悠々と大空を飛んでいて、小さな水たまりには降りて来ないものだ。大いなる志を持つ者は、既成の概念や常識に捉われることなく、新しい価値を創造している。(株)ポンパドウル(代表取締役社長・三藤達男氏)は、思いきり高級で優雅な欧風

ベーカリーとして圧倒的な人気と知名度を持つ、手作りパンの代名詞的存在。昭和44年に横浜・元町からその伝説は生まれた。ベーカリーといえば工場での大量生産型が主流という時代に、敢えて「誰も越えられない世界を目指そう」と、店舗内に工房を併設し、粉から仕込む最高の手作りパンを焼きたてで提供したのが始まりだ。まさに“枝流に游がず、汗地に集まらず”の気が概と進取の精神こそ、その後の『ポンパドウルレッド』の躍進を支えた原点と言える。むしろ、その志は盤石の信用と歴史を育んだ現在も決して変わることがない。「最高のパンを、最高の場所、最高のサービスで提供する」べく、徹底した安全衛生管理、技術者の教育育成、サービス体制の強化など、たゆむことのない研鑽を積んでいる。全国の人に一度は食べて欲しいという会心の手作りパン。吞舟の発想と鴻鵠の技術が編み出した最高傑作である。

横浜市中央区元町4・158・1