

故郷で専門店開き挑戦 カレーパンGPで連続「金」

はなやま ちなつ
花山 千夏さん (49歳・梅が丘)

全国コンテストの「カレーパングランプリ」に応募するためパン店まで開いてエントリー。2年連続の金賞に輝き、「今年こそ最高の賞を」と頂点を目指します。

花ちゃんのカレーパン誕生

子育て中の16年前に自宅でパ

ン教室を開きました。「ママ友たちとわいわいできる場所を作りたい」と思ったのがきっかけでしたが、パン作りは全くの初心者。一から勉強するため、パンスクールに通い、そこで出会ったのがカレーパンでした。

教わったレシピをもとに考案

した「花ちゃんのカレーパン」は友人の間で評判に。交流サイト(SNS)で知り合ったカレー好きの友達などにも配り、食べた感想を聞いて試作を重ねました。

「賞を取ったら有名になるかも」

日本カレーパン協会主催のグランプリを知ったのは3年前でした。7部門があり、ネット投票と試食審査で最高金賞と数点

の金賞が選ばれます。店舗がないとエントリーできず、「金賞を取ったら有名になるかもしれない」と高校卒業まで過ごした父の里で知られる三重県伊賀市で開業することにしました。

地元の飲食店に勤める料理人を店長に迎え、令和5年3月、カレーパンと揚げパンの専門店「スマイルファクトリー」をオープン。「花ちゃんのカレーパンを進化させた」という看板商品の「ラッキースター★カレーパン」で西日本揚げカレーパン部門のエントリーにこぎつけました。

困難乗り越え連続受賞

「ラッキースター★カレーパン」は塩こうじに漬けた豚肉などの具材を使用し、パン生地でラグビーボールのような形に包んで揚げます。開業してすぐに店のウェブサイトも応募の必須項目と分かり、徹夜で制作するハプニングもありましたが、開店からわずか4か月で金賞受賞を達成しました。

昨年は「伊賀の魅力」を全国に

手裏剣形の印が入った伊賀牛すじカレーパンを揚げる花山さん



伝えたい」と、伊賀牛のすじ肉を使い、手裏剣形の焼き印を押した「ご当地メニュー」の「伊賀牛すじカレーパン」をエントリー。2年連続の金賞に「応援してくれた仲間」に恩返しできました」と感謝も忘れません。

「今年こそ最高金賞を」

店は週4日間開店。自宅から車で往復3時間以上かけて通っており、「今年こそ伊賀牛すじカレーパンで最高金賞を取りたい」ときっぱり。コロナ禍でやめていた自宅でのパン教室も4月の再開に向けて準備しており、花ちゃんの挑戦はまだ続きます。

