



フランスの伝統的な製法でつくられているバゲット。自然発酵種はフランスの伝統的な技術で木村氏が日本でつくったもの。約3000種もの野生の酵母菌と乳酸菌で発酵します。



PROFILE

株式会社ブランジェリーエリックカイザージャパン代表取締役。大学卒業後、生命保険会社に入社。27歳の時、父親が経営する木村屋本店に入社するために生命保険会社を退社。アメリカでFDA（米国食品医薬品局）研究機関であるAIBへ留学。ベーキングサイエンスを研究。NYでの修業を経て、本場フランスで新進気鋭の職人の店 Boulangerie Eric kayserにて修業。腕前と経営センスを見込まれエリックカイザーのパートナーとして会社を設立。



(店舗情報)  
東京都港区高輪1丁目4-21  
03-5420-9883  
8:00~20:00 ※定休日無し  
(年末年始はお問い合わせください)  
<http://maisonkayser.co.jp/>



代表取締役

# 木村 周一郎

「生活を豊かにする  
パン屋でありたい」。

日本ではまだ菓子パンが主流だった時代、高輪にハードパンを中心にしたお店「メゾンカイザー」を立ち上げた木村周一郎氏。現在全国約40店舗を展開しています。フランスの伝統的な製法で焼き上げたパンの美味しさ、日本の食文化の中でパンのある幸せな食卓を提案し続けています。日本の食文化に新しい風を吹かせた挑戦と、ユニフォームへの想いをうかがいました。

MAISON KAYSER  
PARIS



ユニフォームは第一礼装です。仕事の姿勢がひと目でわかります。

ユニフォームを作業着と思っている人も多いですが、私は正装だと思っています。これでお客様の前に出ますし、パーティーにも行きます。まだ見習いでバックヤードの仕事をするのではなく、一人前の職人としてパブリックな場に出るときはきちんとした白衣であるべきだと思います。

私がフランスではじめて白衣を着たときも身がひきしまる思いがしました。もちろん、今でもそれは変わりません。気分がピリッと切りかわる瞬間です。だから、作業が出来れば何を着てもよいという意見には反対なんです。フランスですと、ユニフォームはひとりの体型に合わせて採寸して、あつらえる重要な

アイテムとして位置づけられています。

フランスで何度も繰り返されたのが、「白衣を汚すやつは三流だ」ということです。どんなにハードな作業をしても、お客様の前で白衣を汚すようなふるまいをするな、そうならないように腕を磨け、という仕事に対する誇りが込められています。お客様から見ても清潔がいちばんです。

私の店では店頭立つスタッフは「販売員」ではなく「接客する人」とらえていて、そういう意味でもユニフォームはお客様が直接目にされる大切なものひとつだと思います。その人の仕事に対する姿勢がひと目でわかる、それがユニフォームです。

ユニフォームはそれぞれの仕事によって、求められる役割が違います。今、モンブランと企画しているのが機能性を徹底的に追求したものです。食品事故を起こさないためにどこまで優秀になれるか、そこをシビアに探求したいと思います。

またコミュニケーションツールとしてのユニフォームも考えられますね。たとえば、スタッフの名前やパンへの想いが刺しゅうされているとか。そこからお客様とのコミュニケーションが生まれると思います。それぞれの仕事の場面でそれにふさわしいユニフォームを追求することが出来れば、今までの予想を超えたデザインに発展するのではないのでしょうか。



モンブランの刺しゅうのある白衣は、以前のイベントで着用されたもの。メディア出演などの際はそのイベント関係者を思い出して着用いただいているとのこと。人と人とのつながりを大切にされる木村氏の人柄と姿勢が、刺しゅうの入ったユニフォームにも表れています。

フランスの食文化であるパンを  
日本の食習慣にマリアージュする  
通訳者として。



かつて、世間で「絶対に失敗する」と言われながら、「パンをフックにして生活を豊かにするパン屋」になろうとさまざまな活動を続けてきました。今の日本の食卓をみると孤食の時代です。でもフランスパンのある食卓はハムやサラダなど他の食材と一緒に揃えないと成り立ちません。パンのあるテーブルに家族みんなが揃う、それが豊かな生活の始まりです。

私は美味しいパンだけではなく、そういった豊かな食文化を広めたいと思っています。フランスの食文化としてのパンを日本のお客様の食習慣にどう浸透させて

いくかが私の仕事です。重要なのは、きちんとした通訳者でなくてはいけないということです。フランス流をそのまま日本に持ち込んでも上手くはいかないと思いますし、日本風にアレンジしすぎると日本のパン屋になってしまいます。方向やキャラクターを変えないで売り方を変えたり、新しいチャレンジが必要です。

そういった想いもあり、最近、パンのある素敵な生活の体験ゾーンとして日本でも受け入れられつつあるジビエのお店もはじめました。直訳でもなく意識でもなく、粋をしっかりとって通訳をし、これからは日本の食生活を豊かにする働きかけを続けていきたいと思っています。

