



灰方町から柚原向日線を西へ。高架のふもとに『焼きたてパン』ののぼりが見えます。プリマヴェーラ大原野の中で、週に2回ほど開かれているパン屋さん。大きな民家の玄関ホールで靴をぬぎ、扉をくぐると、クラシック音楽やオルゴール、チェンバロの音色が流れる店内へ。常連さんたちでにぎわうあたたかな店内が広がります。

出迎えてくれたのは、店長の立木真澄さん。種類に合わせ国産小麦を使い分け長岡京市で汲まれた地下水を使ったこだわりのパンを焼いています。今月は、パンとカフェのお店「Mukinoki」さんをご紹介します。



大原野灰方町

Mukunoki

bakery&cafe Mukunoki

お店が開いているのは火曜と金曜日。今月から第2・第4土曜日もオープンすることになりました。

この6月でちょうど一周年になるMukunokiさん。「あっという間でした」とほっとした表情で振り返ります。

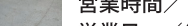
毎朝3時に起床し、お子さんのお弁当を用意。そのあと4時半にお店に入りパンを焼き始めるそう。

フル稼働する小さなオープンのとなりでは、次のパンを発酵、成型。次々と作業を進めながら忙しい朝のオープン準備が続きます。



▲全粒粉入りの香ばしいカンパーニュサンドのセット(900円・税込)
レタスや吊るしベーコンがサンドされたボリューム満点の一品。
ヨーグルトスープ付(写真左)/厨房はけいこさんとふたりで大忙し。

焼き続けたい」という想いが込められています。
店内では時間を気にせずくつろぐ常連さんの姿も。
「笑顔になるために、美味しいパンを食べてゆっくり癒
されてほしいです」と、やさしく話してくれました。



bakery&cafeMukunoki

〒610-1132 京都府京都市西京区大原野灰方町779-1
プリマヴェーラ大原野内

TEL／075-332-7334

営業時間／10:00～16:00 駐車場／あり

営業日 / 毎週火曜・金曜 土曜は第2・第4のみ営業

新作や営業日はInstagramで
ご確認ください



【公式Instagram】@muk.unoki

