



～パン屋～

## 本郷ベーカリー 木更津ファクトリー 様

ご使用機器

**CSX-G61**  
(6 段式スチームコンベクション)



住所：〒292-0818

千葉県木更津市かずさ鎌足 2-2-3

パークハウスかずさ 1F (かずさアカデミアパーク内)

TEL：0438-40-4222

営業時間：10:00～17:00

東京都文京区本郷に 25 年続くイタリアレストランから生まれた本郷ベーカリー。本店本郷では、毎日食べても飽きないバラエティー豊かなラインナップで地元にも愛されるパン屋さんを目指す。千葉県木更津市には、自然豊かなテラス席の利用も楽しめる、製造に特化した本郷ベーカリー木更津ファクトリーを 2022 年オープン。食パン以外のスチーム調理等を効率良く行うため、今回コメットカトウ製のスチームコンベクションオープンを導入いただいた。

「スチコンでは主に、プリンやチーズケーキ、スープの仕込みで使用しています。動線の確保や、作業効率がアップし導入してよかったです！」とお話いただいたのはベーカリー事業部部長の原田様。食パンだけでなく、お弁当やスープの提供もっており、取材日には 12 月に提供予定のローストチキンをスチコンで試作されていた。また、スチコンで作る”本郷プリン”は珍しいオレンジ色。使用する卵は福島県産「マキシマムこいたまご」で、普通の卵と比べると色の濃さは一目瞭然。本郷ベーカリーでは、食材を厳選し、自分たちが本当に美味しいと思ったものだけを使用したこだわりのパンやスイーツが魅力。

「看板商品はやはり手のひら食パンですね！中でも人気なのは、今年賞を受賞した”カレーパンの王様”です」と今大注目の人気メニューを伺った。

「オンラインでの販売を 11 月からスタートしました。全国のお客様にも楽しんでいただけるよう、木更津ファクトリーで一生懸命製造していきます」と今後の意気込みもいただいた。

本郷の地域に愛されるパン屋さんから、今後は全国のお客様からも”手のひらサイズ商品”は愛され続けていくだろう。



**カレーパンの王様**  
国内最大級のパンイベント等で  
いつもの賞に輝いた自慢のカレーパン！



**手のひら食パン**  
スイーツ系から惣菜系まで  
幅広いラインナップが魅力！



本郷チーズケーキ 本郷プリン  
スチコンで調理しています！



プリンで使用している高級卵  
(左) マキシマムこいたまご



12 月ローストチキン試作中…



**本郷食パン「究極」**  
厳選した食材を使いそのままでも美味しい  
毎日食べても飽きないかわりの食パン！



ONLINE SHOP は HP をチェック!!

本郷ベーカリー様 HP：<https://hongobakery.com/>



LUNCH BOX  
テラス席もあります