

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI Days

令和7年

2

No.1443



今月の高槻な人

船井高志さん

[丹青] パン職人

星になりたい
珠玉のベーカリー

PICK UP

10 パパの育休

16 税の申告は3/17まで

42 稲穂塾

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

船井高志 さん

[丹青]パン職人



星になりたい

珠玉のベーカリー

平成21年、氷室町に「ROUTE271」をオープン。関西有数の人気ベーカリーにした船井さんは、その後店を梅田に移転。そこも行列ができる店にしましたが、令和5年に「丹青」と屋号を変えて高槻に帰還！船井さんのこれまでの食のキャリア、そして高槻への思いを聞きました。



さまざまな店での経験が生み出すパン。

パン店や菓子店に加えて、高級フレンチ[カランドリエ]では4年間勤務。「厳しくて、めっちゃしんどかったですね」という食の世界の経験が、今のパン作りに生かされています。



深夜から店に出て仕込みを。

朝10時のオープンのために、船井さんが店に出動するのは、深夜の1時45分頃。「試作をしたり、新しい商品を開発したりしている時は、もう30分か1時間早く来ますね」



生まれ変わった屋号に込めた思い。

「赤を意味する“丹”は情熱や熱意、“青”は理論。パンを作るのにどっちが欠けてもダメなので、その2つを駆使した僕のパンを作りたいなと思って名付けました」と船井さん。



60種以上のパンを毎日お届け。

「朝から並んでいただいているので、できるだけたくさんパンを選んでいただきたい」と船井さんが言うように、菓子パン系から惣菜パンまで、60種以上のパンが毎日並びます。



星になりたい
珠玉のベーカリー

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

船井高志 さん

[丹青]パン職人

一番最初の高槻との接点は、土室町にあったガソリンスタンド。

「船井さんは、福井県の小浜出身ということですが、今店がある高槻とはどのようにして縁が繋がったんですか？」
「高校を卒業して大阪に出てきて、最初はガソリンスタンドで働いていたんですね。まずは上新庄で勤務していたのですが、高槻に新しいスタンドができるから副店長で赴任してと言われてまして。そこで初めて高槻と接点ができます。もう今はそのスタンドはなく、コンビニになっています。自分で高槻に行きたいという気持ちで来たわけじゃないんですけど、たまたま縁がありましたね」

並んでもらったお客さんにいろいろ選んでもらえるよう開店時には9割がたパンを出すそう。

「なんと、最初に高槻で働いていたのがガソリンスタンドだったとは意外でした。それから[ROUTE271]を高槻でオープンさせるまでにずいぶん年月が経ちましたが、その間は どうされていたのでしょうか？」

「ガソリンスタンドを辞めて、そこから食の世界に入ります。最初は大阪市・南船場の[カフェ・ガープ]。お店ができて間もない頃です。パティシエになりたいって、お菓子希望で入ったんですけど、パティシエは人手が足りていてパンを担当するようになるんですよ。パンとの最初の接点はそこですね」

「またしてもたまたま……パンとの接点が生まれるのですね。そこからパン道一筋ですか？」
「いえ、そのあと、苦楽園の

船井高志さんの歩み

昭和51年 1976年	福井県小浜市で生まれる。
平成6年 1994年	高校を卒業後、大阪へ。ガソリンスタンドを営む会社へ就職。大阪市・上新庄の寮で暮らす。
平成8年 1996年	高槻・土室町のガソリンスタンド(現在はセブンイレブン高槻土室町北店のある場所)に副店長として赴任。
平成10年 1998年	大阪市・南船場にある[カフェ・ガープ]で働き始める。
平成13年 2001年	兵庫県・西宮にあったパンの店[ブーランジュリームッシュアッシュ]で働き始める。
平成15年 2003年	大阪市・本町にある高級フレンチ[カランドリエ]で働き始める。
平成21年 2009年	高槻・氷室町に自身の店[ROUTE271]をオープン。
平成23年 2011年	高槻・上田辺町(現在[丹青]がある場所)に[ROUTE271]2号店をオープン。
平成27年 2015年	[ROUTE271]本店を大阪市・梅田に移転。
令和5年 2023年	高槻・上田辺町に[丹青]をオープン。

パティスリーや西宮のブーランジュリーで働いて、その後常々レストランで働きたいと思っていたので、大阪市・本町の[カランドリエ]というフレンチに行きます。そうこうしているうちに30歳を超えた頃、もう1回パンへ原点回帰しようと思って、京都の[ル・ブチメック]の御池店で店長をやりました」

氷室町に初めて自分の店、[ROUTE271]をオープン。

「本当に、関西の一流どころのベーカリーやパティスリー、レストランで働いてきたわけですが、その頃から独立を考えていたのですか？」
「31歳のときに独立しようと思って、一度福井に帰ったのですが、この場所で僕が学んできたことが生かせるのかなと疑問を感じてしまって。ちょっと視野を広げようと滋賀、京都、大阪の北摂ぐらいまで物件を探し始めて。その頃は今までいろいろ経験した自負もあり、俺ならなんとでもなるはずや！みたいな変な自信がありましたね」

「平成21年に、自身の店として初めての[ROUTE271]をオープンします。氷室町の阿武野小学校の前という場所に決められたのはどういう経緯ですか？」
「いろいろ探したんですけど、かつて働いていたガソリンスタ



「[サニーサイド]の社長さんとは、今では仲良くさせていただいています」と船井さん。



「満足いくまでは出さないで、なかなか新作は出ないですね」と船井さん。

「土室町のガソリンスタンドで働いていたことが、高槻でお店を出す大きな要因になったんですね。「そうですね。それがなかったら、高槻でお店はやっていなかったでしょうね」

「満を持して自身の店をオープンしてどうでしたか？」
「半年ぐらいは自分の給料も出ないぐらいで、自信は一瞬で砕かれました(笑)。オープン初日の売り上げからして微妙やったんですよ。あれ？ って(笑)。当時はSNSもなかったんで、雑誌に写真と手紙を送って。しばらくは無反応でしたが、半年後ぐらいに初めて情報誌に載せてもらって、それで集客が結構あったんですよ。そこから好転し始めました」

「その後、今の[丹青]がある場所に2号店を出すのですよね？」
「はい。当時は次の店を出すことなど全然考えてなかったのですが、たまたま通りがかった時にテナント募集の張り紙があって、ここは場所がいいなと思って、すぐに電話して家賃を聞いたら、思ったより安かったんですよ。すぐ契約しました。ここを2年目ぐらいで確保できたのも、パン屋として好転していくきっかけになりましたね」

梅田への移転と成功を経て、再び高槻の地へ帰還。

「平成23年には北園町にベーカリーカフェ[コントレイル]も出店するなど、高槻市内で順調に歩まれていたわけですが、その後本店を梅田へ移転することになりました。これはどういった思いがあったのでしょうか？」
「一番大きかったのは、すぐ近くに[サニーサイド]がオープンするというのを風のうわさで聞いたことなんですよ。「えっ嘘やろっ！なんで高槻のこんな場所に？」って(笑)。公園の前やし、大きい店だし、カフェはあるし、駐車台数は多いし……これは負けてしまうなあ。元々移転するつ



梅田の[ROUTE271]がなくなり、船井さんのパンを買えるのは高槻だけ。

「もりはなかったんですけど。これはいったん引かんとお店がなくなってしまうと」

「—実際、[サニーサイド高槻岡本店]は、今も人気でにぎわっていますね。「そのタイミングで梅田の話が知り合

いづてにありまして。でもちょっと迷ったんですよ、大都会すぎて(笑)。一方で僕のパンは、梅田でも受け入れられるという気持ちもあって。今が打って出るチャンスなんじゃないの、でもリスクも伴うんでずっと考えていた。その頃結婚を控えていて、妻に『チャレンジしたほうがいいんじゃない』って後押しされて行った感じがですね」

「新たにチャレンジしたかったので、[ROUTE271]と同じパンは作っていません」と船井さん。

「梅田でも連日行列ができるなど、大成功を収めるわけですが、令和5年3月に店を閉めて、7月には[丹青]として、高槻で再出発します。「梅田店をずっとやっていくことはできたんですけど、自分を取り巻く環境、自分の考えも年を重ねるにつれて変わってきました。めっちゃ売ってるお店よりも、こぢんまりしているけど、すごく楽しそうにパンに打ち込んでいる知り合いが、見ていて心の底でうらやましいと思ってる自分がいたんですよ。梅田店をやって、なかなかパンに集中できないこともあったんで、一職人として集中してパンをやりたいなあと。心のしんどさよりも、今みたいに朝早く来ていっぱいパンを作るしんどさの方を取りたいと思って。この場所は契約したまま残っていたので、ここでやろうと決めました」

午前10時の開店前の店内では、気持ちのいい緊張感が流れています。

「再び戻ってみて、船井さんにとっての高槻とはどういう場所ですか？」

「僕自身は小浜出身ですけど、[ROUTE271]はメイド・イン高槻。なので、[丹青]は高槻の星になりたいと思っています。元々は表に出るような、俺が俺がというタイプじゃないんですけど(笑)。「[ROUTE271]が梅田に移転した当初は、“高槻を裏切った”みたいなこともよく言われたのですが、それは愛情の裏返しなんかなとも思ったり。やっぱり戻ってきた時に喜んでくれた人がいっぱいいたのはうれしかった。だから、これからもここで輝き続けられればいいですね」



今月の高槻な人 船井高志さんの



好きなヒト & スポット

「昔ながらのオムライスですが、卵は3個使って、ふんわり仕上がるようにしています」と林野店長。あっさりケチャップのチキンライスと合わせ、やさしい味わい。



ふんわり玉子のシンプルなオムライス。

実家が庄所町で喫茶店をやっている林野昭彦さんが、トラック運転手から転職して17年前にオープン。多くのハンドメイド雑貨が店内に飾られて販売され、かわいらしい雰囲気。「氷室町で店をしていた時に、近所なので通ってましたし、梅田に住んでいる時も、高槻にある妻の実家へ行く時などにはよく立ち寄ってました。なんせ妻がこのオムライスが好きで。どこ行く？ って時に、[Hana's Cafe]に！ ってなりますね」と船井さん。

01

ヒト

TAKATSUKI NA HITO

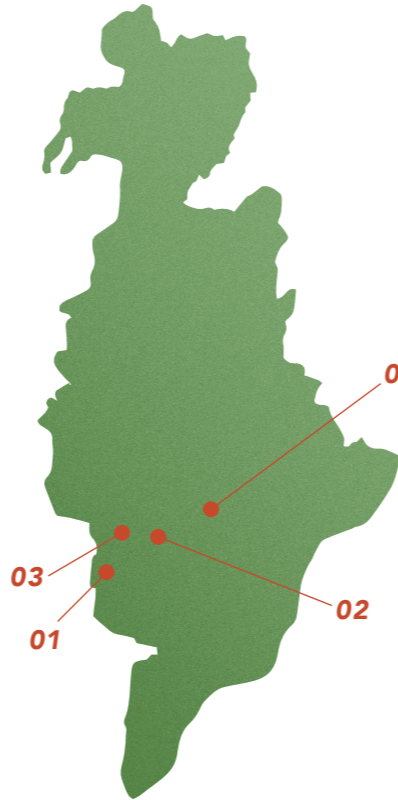
[パティシエールUTAKO]

中塚雅子さん

富田丘町

しっとりウィークエンドをはじめとした絶品スイーツ。

「かつてはパティシエを目指していたので、雅子さんが独立する前に雑誌などによく出てたのを、ケーキの大先輩として一方的に見てました」。そう船井さんが話す中塚雅子さんは、フランスでの修業や有名店を経て高槻で独立。船井さんと高槻で出会ってからは、結婚式で「パティシエールUTAKO」を引き菓子にするほどの仲良しに。「実は、ここのカスタードの味をひそかに真似するほど全体的においしいのですが、一番好きなのはウィークエンド。他の店のよりもしっとりしていて食べやすい」と船井さん。



03

スポット

TAKATSUKI NA SPOT

Hana's Cafe

ハナズ カフェ

氷室町

04

スポット

TAKATSUKI NA SPOT

真上町あたりの名神高速道路

真上町

名神高速道路の中でも一番美しい場所。

福井へ帰省する時や、京都や大阪に行く時に車で移動することが多いという船井さん。「名神高速道路はよく利用するのですが、個人的には、高槻の真上町あたりを走る道が一番きれいなあとだと思います。なだらかな坂が真つづくにずっと続いていて、走っていても気持ちいい。昼もいいですが、夜になるとさらに美しく。車が多くなるとテールランプがあちこちできらめいていて、とても好きな光景です」



02

スポット

TAKATSUKI NA SPOT

ロイヤルホスト 高槻店

川西町

打ち合わせや考え事にぴったりなレストラン。

関西でも古くからある店舗で、平屋で古風な落ち着いた雰囲気が地元市民から愛されているファミリーレストラン。「[ROUTE271]を梅田に移転オープンする時や[丹青]を始める時、業者さんとの打ち合わせが結構あったのでよく利用していました。スタッフとのミーティングもここでやることが多いですね。それから、一人で考え事をする時、家だとなかなかほかからないのでここに来ることがあります。適度ににぎわいはありますが、落ち着いて過ごすことができますね」と船井さん。



店舗は和風な趣で、上宮天満宮の大鳥居脇というロケーションによく合っています。豆は「天然の甘みが強くて、そのコーヒー農園らしさが味わえるもの」をセレクト。



05

ヒト

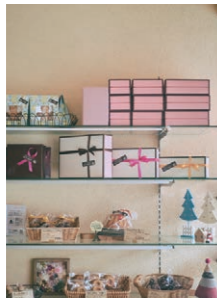
TAKATSUKI NA HITO

[島珈琲] 島規之さん

天神町

長い付き合いとなる焙煎アーティスト。

「[ROUTE271]が氷室町にあった時、近所に障がい者支援施設があって、そのカフェで島さんが働いている時からの知り合い。ずっと付き合いが続いていて、オーナー同士としてよく話をしますね。安心して話することができるやさしい方です」。そう船井さんが語るの、コーヒー豆専門店[島珈琲]のオーナー・島規之さん。高校生の時の喫茶店でのアルバイトをきっかけにコーヒー豆にのめりこんでいき、焙煎アーティストとして自家焙煎を極めようとしています。



マドレーヌのような生地にあんずジャムを塗りレモンの糖衣をまとったウィークエンド。「フランスのエスプリを感じながら、日本のここからできるお菓子を作りたい」と中塚さん。

