



皆さんはお昼ごはんをどこで食べていますか？  
それぞれに鉄板のお昼ごはんがあると思いますが、銀杏ショップのパンが今、熱いんです。今回はいつも多くの人で賑わって人気の高い銀杏ショップのパンの全貌を調査しました！！

## 銀杏ショップ焼きたてパン 人気ランキング！

生協スタッフに聞いた、焼きたてパン人気ランキングはこれだ！



**第1位** **ブリオッシュメロンパン** **¥135**

定番中の定番。程よい甘さと食感は何度食べても飽きが来ません！

**第2位** **塩バタークッキーパン** **¥135**

サクサクふわふわ、優しい味のまんまるパン。バタークリームの甘さに思わずうっとり。



**第3位** **塩バターパン** **¥105**

お手頃価格もさることながら、カリッとした歯ごたえ&もちもちジューシーな味わいがとっても魅力的！

ちなみに…  
お惣菜パンの中では照り焼きチキンが1番人気！  
2位がてりたま、  
3位がチキンカツです。



今、銀杏ショップのパンが熱い！！

## 裏側って、どうなってるの？

私たちがいつも食べているあのパンは、一体どこで作られているのでしょうか？

…その答えは「銀杏ショップの中」！飲み物やおにぎりが販売されている場所の裏で、スタッフの方が一つ一つ丁寧に加工・調理し、焼き上げてくださっていました。作業する時間帯は主に9時～11時で、11時頃が焼きたてのパンが多く並ぶベストの時間帯なんだそう。



シチリアレモンの  
↓ ケーキロールの製造過程



← 製造しているところの全体風景  
皆さんそれぞれの作業が行われています



↓ 完成版がこちら！



← 抹茶ケーキドーナツを揚げる過程



← 塩バタークッキーパンの製造過程

## こぼれ話

8年前、銀杏の新設をきっかけに始まった焼きたてパン。定番と新作を含めて約20種類から週替わりで並べています。季節感あふれる新作は月に3～4種類、スタッフの皆さんで考えたり、業者さんと相談して作るそう。ちなみにスタッフの方々は「学生さんの声をもっと聞かせてほしい」とのこと。皆さんもひとことカードに感想や要望を書いてみては？食べたかったあのパンや新作パンが店頭で並ぶかもしれませんよ！



ちなみに、スタッフのお気に入りはこちら！  
クリームパン！

## 編集後記

みんな大好き銀杏の焼きたてパンの知られざる裏側に迫っていこうという企画で、取材を進めていくなかで、生協の皆さんが静大生のことをよく想って焼きたてパンができていくということが伝わってきました。

私たち SU-NOW の今回の企画で銀杏の焼きたてパンをより身近に感じていただけたら幸いです。取材に協力してくださった銀杏の皆さん、ありがとうございました。

担当 3年 理学部 石原健・人文社会科学部 中原海咲

2年 地域創造学環 矢勢才華・人文社会科学部 宮澤かれん

