



米粉通信1 取組事例紹介

米粉製粉機『フェアリーパウダーミル』は、使いたいときに、使いたい量だけ、手軽に米粉が作れる小型製粉機です。「地元の米を米粉にしたい。その米粉を使って商品を作りたい。」「良い米があるのに製粉機がない。」そのような要望があり、『フェアリーパウダーミル』を開発しました。今回『フェアリーパウダーミル』を採用し、異業種から米粉ビジネスに挑戦した建築業の(株)高堰組が2020年3月米粉バウムクーヘン専門店「Baumen Brothers」(群馬県邑楽町)をオープンしました。その取組をご紹介します。

米粉バウムクーヘンとの出会い！ きっかけは何か？

高堰組は建設現場の足場を組み立てる仕事を専門業とし、現場では職人と呼ばれるガテン系の熱い男たちが仕事をしています。また本業とは異なる農業部門もあり地元の農家と交流を図り、職人氣質を生かし、野菜作りを行っています。

野菜を収穫し販売以外に収穫した野菜や果実などを生かした食品加工に興味があったそうです。そこで2017年に幕張メッセで行われた6次産業化展に足を運びました。そこで運命の出会いがあったのです。たまたま立ち寄った不二商会&西村機械の米粉バウムクーヘンを食べ衝撃を受けたそうです。また米粉バウムでは野菜や果実などを生地練りに練りこんだりすることもできると知り、まさにこれだと確信したそうです。それからは不二商会には何度も足を運び、夢中で米粉の製粉やバウムクーヘンの焼き方やノウハウを吸収しました。料理ひとつしたことが無い男が一からのスタートしたのです。しかし教わったことは確実に一つ一つ工程をこなしていくのは建設業の緻密な作業にもつながる事で一つ一つに意味があり、理解して作業を続けていくうちに職人技のバウムクーヘンが焼けるようになりました。

素材へのこだわりと地域との繋がり。

それからは重要な素材の確保に奔走しました。特に材料はこだわり地元農家に相談し「ほしじるし」という品質の良いお米を見つけました。



群馬県邑楽町毎年、白鳥が飛来する静かな多々良沼と、周囲に広がる白菜畑。そんなのどかな町にできたバウムクーヘン専門店「BAUMEN BROTHERS」。

また卵や牛乳も交流を持っていた酪農家から品質の良い物を確保しました。普段から地元の農家や酪農家の人たちと交流を持っていた事が繋がってきたそうです。今では素材の提案やアイデアを共有しているそうです。

BaumenBrothersの誕生！ そしてオープン！

異業種からスイーツへの新規参入には賛否色々葛藤があったそうです。バウムクーヘンは世の中にたくさんあるのですから。そこで本業の建設業を逆手に取ったコンセプトにしたのです。熱い男が焼き上げる男気バウムクーヘン。

それがBaumenBrothersの誕生となったのです。オトコギバウム白、オトコギバウム黒、そしてマッチョ系には堪らないオトコギバウムプロテインが誕生しました。

2020年3月のオープン初日には約1000個のバウムクーヘンを用意しました。店の立ち上げとオープンの準備に必死で宣伝らしい事はできなかったと聞いています。しかしオープンでは長蛇の列ができ、用意したものは午前中で完売状態。その日からはひたすらバウムクーヘンを焼く毎日が続いたそうです。

マツコの知らない世界からキター！

しかしすぐにコロナの影響もあって世の中の人々が外に出られなくなりました。そんな時にテレビの「マツコの知らない世界」からのオファーが飛び込んだのです。どこを探してもガテン系のオトコギバウムなどこの世界にもありません。物珍しさだけでは無く、食べてもとにかく美味しいのです。翌日からは全国からの注文が殺到しました。そしてマッチョな人達からも熱烈なオファーを受けたそうです。



シンプルな素材と丁寧な手仕事で、安心と安全を一層づつ重ねていく。おいしいバウムクーヘンと足場職人の心得はどこか似ている。

グルテンフリー 米粉製粉機のこだわり

BaumenBrothersのバウムクーヘンは小麦粉を一切使っていません。グルテンフリーのバウムクーヘンです。ですから小麦アレルギーの人でも食べられます。それは米にこだわり、自家製粉機を使い、自分でバウムクーヘンにあったキメ細かい米粉を毎日ひいているからです。今は野菜や果実をアレンジした新商品開発にも挑戦しています。野菜や果実を生かすのに米粉の生地は相性が良いそうです。素材を邪魔せず米粉ならではのしっとり感やくちどけの良さを絶妙に調和するそうです。これからの新商品がますます楽しみになります。

取り組んでわかった事。良かった事。

- ・ 地元の農家や交流がさらに広がった事。
- ・ 疎遠だった同級生やその親が店に来てくれたこと。
- ・ リピーターが多い事。
- ・ 地元の製菓専門学校の人が働きたい来てくれたこと。
- ・ 小麦アレルギーの人が訪れてくれたこと。
- ・ 米粉好きな人が多くいるという事。

これからのこと、未来への挑戦！

これからの目標として子供からお年寄りやマッチョな方に愛される店舗を目指したい。

そして地元食材を使い、地産地消だけでなく全国に向けて発信していきたいそうです。

新たな取り組みは自社だけでは無く米粉の必要性や日本ならではのこだわりの食品としてより社会に受け入れられるようにトップランナー目指して頑張りたいとの事です。

是非ご興味のある方はネットでも購入できるので宜しくお願いします。



オトコギバウムのとっておき



“ふんわり・もちもち”の秘密は、米粉にあり！

ベースとなる米粉は、地元・邑楽町産のお米「ほしじりし」を使っています。小麦粉に比べて油の吸収率が低く、とても細かくサラサラしているのが特徴です。そのおかげで口当たり柔らかなバウムクーヘンが出来上がるのです。また米粉を使用するとバターや卵の量を抑えてもふんわりと仕上がるため、気になるカロリーは控えめ。米粉特有のモチモチ感もあるため、よくかむことで満腹感が得られ、食べ過ぎ予防にもつながるのです。邑楽男児としては、「邑楽で生まれたからにはSWEETSも邑楽の米で作る！」というOTOKOGIのもと、“ふんわり・もちもち”かつヘルシーなバウムクーヘンをお届けすべく日々努力していきます。

“パワー”の源は、力丸くんの卵です！

栃木県足利市がうんだ“パワードエッグカ丸くん”元気な鶏から生まれた、栄養豊富な卵は“パワードエッグ”というだけあってとにかくコクが豊かでおいしい！カ丸くんのおいしさには理由がある。地元愛に溢れるOTOKOGIで、カ丸くんとともにパワードバウムクーヘンを地元のみならず全国にお届けしたいと考えております。

“笑顔”の真ん中には、BROTHER 愛！

BROTHERとは店舗スタッフ・家族・友人・知人だけではなく、近郊地域、遠方からもお店を訪れてくれるみなさんを含みます。OTOKOGI BAUMを通して笑顔で繋がった全ての方々に、愛と感謝を！樹の年輪のように少しずつ、BROTHERの輪が広がっていくことがOTOKOGI BAUMの夢です。

BAUMEN BROTHERS

〒370-0616
群馬県邑楽郡邑楽町元善寺257-7

TEL 0276-56-4032

OPEN 10:00-19:00
CLOSE 日調休曜日

『検索：バウメンブラザーズ』



世の中に流通していない『生米粉』を自社ブランドの為だけに自家製粉!! 高品質な米粉の使用はもちろん、こだわりの銘柄や自家製粉のストーリー等、付加価値をつけたお菓子やバウムクーヘンを作ることが出来ます！

株式会社 西村機械製作所
NISHIMURA MACHINE WORKS CO.,LTD.

記事取材 K.A O.S

取材日 2020,9,23

記事 2020,10,8

