



- ① 店内にずらりと並ぶ商品のラインナップ
- ② “クロワッサン食パン(全15種類)”。「2~3分温めると、焼きたてと変わらない味わいを堪能いただけます」
- ③ “選べる10枚セット”贈り物としてオススメ。オンラインショップでは冷凍状態でお届け

冷 え性の味方！温活パン
現在、「健康」をテーマとした温活パンを商品化に向けて開発しているという森本さん。これは、小麦やバター、てんさい糖などに、ペースト加工した長崎県五島の生姜や安納芋などを加えた同店オリジナルのクロワッサンで、材料は全て

長 崎のパンを全国に発信したい！
「kiyokamori」という自身のブランド力を高め、「パンの伝来の地長崎」を、催事やイベントを通して日本中に発信し、地域活性化に貢献したいですね」と抱負を語る森本さん。

Information



有限会社 日見フランソア
〒851-0122 長崎市界2丁目3番17号
☎095-839-3325 ☎095-838-7731
オンラインショップ
<http://www.rakuten.co.jp/himi-francois/>
営 8:00~17:00(土曜8:00~14:00)
休 日曜・祝日

「全国は、小売業向けの販促セミナーに参加し、ネット販売を開始したほか、商工会議所の支援を受けながら、補助金を活用し、生産性向上のための機械化に取り組みなど、クロワッサン食パンを多くの人に味わってもらおうための取り組みを必死で行なってきた。」
「全国の催事やイベントに積極的に参加したことで、徐々に口コミで広がり、マスコミにも取り上げられるようになり、知名度も上がりました」と手応えを感じたという。

「きっかけは、『長女の冷え性の悩みを解決したい』という思いからでした。冷え性を解消するための温活食品は飲み物が多く、手軽に温活できる食べ物を商品化できないかと考えたところ、冷え性対策に効果のある生姜と当店のパンとの相性が良いことが分かったんです」
「温活パンは年内に販売を予定しており、現在店頭には、温活食品の先駆けとして長崎県五島の生姜や安納芋を使った、白砂糖一切なしの自然派生姜ジャムを販売している。」

「今後も、長崎県産の食材を使って健康シリーズのパンの種類を増やしていきたいです。また、現在売り出し中のクロワッサン食パンを様々な場面で色んな方々に食べてもらいたいですね。例えば、スーパーやコンビニ、飛行機の機内食としてなど、目標は尽きません！」と笑顔で話してくれた。



有限会社 日見フランソア

代表取締役
もりもと きよか 森本 清香 さん



香り高い美味しさと幾度も重なる美しさを追求
女性パン職人が丁寧に織りなす極上のパン

今回のがんばってますは、バターの香りがふわっと広がり、外はサクサク、中はもっちりとした食感の「クロワッサン食パン」で幸せなひとときを届けてくれる「kiyokamori」をプロデュースする有限会社 日見フランソアの代表取締役・森本清香さんをご紹介します。

誕生! kiyokamori
森本さんは、以前の会社で事務員として勤めた後、結婚や育児を経て平成2年に再び事務職で同社に入社。しかし、人手不足のため、当時から事務のかたわらパン作りもこなしていたという。やがて取引先との営業や販売も任せられるようになり、平成26年には代表取締役に就任した。「当初は、主に企業や学校、ホテル等への卸売がメインでしたが、昨今の加速するパン離れに事業継続の危機を感じました。そこで、パンの小売にも力を入れようと、『女性パン職人が考案したパンブランド』として、kiyokamoriを立ち上げました」

も ったいない！から生まれたクロワッサン食パン
「余ったクロワッサンの切れ端を有効活用できないか？」という発想から生まれたのが、同店の看板商品「クロワッサン食パン」。
「一番の魅力は、クロワッサンの香ばしさと、食パンの弾力のある食感の両方を、堪能いただけることです。小包装で冷凍保存もでき、温めるだけで手軽に食べられるパンを、小さいお子さんを持つ親御さんやお年寄の方など、色んな方に届けたい」