



パンを通して、  
幸せの輪が  
広がりますように



**BAKERY BRELIC**

代表者：高橋 功  
所在地：山口市小郡新町7丁目1-34

TEL：083-929-3100  
営業時間：9:00～18:00（土日祝は8:00から営業）  
定休日：毎週火曜日・水曜日 ※臨時休業等は、Facebookをご覧ください  
事業内容：パン製造販売

### 手に職をつけたい

将来を考えたとき、私は生涯サラリーマンというのは無いなと思っていました。そのためにも何か手に職をつけたいと思い、以前から興味があった製菓を学ぶために大阪の専門学校に進学しました。最初の就職先はホテルで、パン製造を担当しました。その時にパン作りの面白さを覚えましたが、すぐに方向性は絞らず、料理や洋菓子など色々な経験をして、最終的にパン作りに戻ってきました。

### フランスの伝統製法に感動

パン作りを極めたいと思ったきっかけは、フランスの伝統的な製法で作られたパンとの出会いです。「こんなに美味しいパンがあるんだ!」と感動しました。是非この製法を学びたいと東京の有名店で10年間働き、その間にフランス研修にも行きました。フランスでは、毎朝子供がバゲットを買いに来るのが日常で、パンが生活に密着していました。特別なものではなく、生活に寄り添ったものとしてパンを提供したいという思いが強くなりました。



外観

### 2014年、40歳で帰郷

以前から、起業するなら山口でと思っていたので、40歳という区切りの年に山口に帰ってきました。ただ、いざ起業となると何かから手をつけていいか分からなかったため、山口商工会議所の起業カレッジ(※)に夫婦で参加しました。これまで思い描いていた



定番のバゲット



大人気のクロワッサン

ことを事業計画書に落とし込むのは大変でしたが、夫婦で事業に対する思いを共有することもできましたし、計画書のおかげで融資もスムーズに受けることができました。起業の仲間ができたことも大きかったですね。色々な刺激を受けながらの3カ月の講座はあっという間でした。

### 嬉しい忙しさ

講座が終了する頃、タイミング良く物件も見つかり、2015年12月に開業しました。当初は客足も伸びず不安でいっぱいでしたが、マスコミに取り上げてもらったことで開業2ヶ月頃からお客が一気に増えました。と



サンドイッチもあります

でも嬉しいことなのですが、慣れない忙しさで現場はバタバタ、仕込みを済ませて家に帰るとグッタリで、子供たちとの時間も十分とることができませんでした。その疲れも、美味しかったと喜んでくれるお客様の笑顔を見ると吹き飛びました。今でも、お客様の美味しかったがパン作りのエネルギーになっています。

### ここから本番

山口でハード系のパンは難しいと言われながら、開業して1年が過ぎました。振り返るとあっという間でしたが、リピーターも増えて、徐々にですが地域にも馴染んできたのかなと思っています。店名の「ブレリック」は、「ブレッド(パン)」と「パブリック(公共の)」を合わせた造語です。将来的に、パンを活かしたカフェ専門店として、人の集う場所をつくりたいの思いを込めました。夢の実現のためにも、ここから本番だと思っています。頑張りますので、よろしくお願いします!



※起業カレッジとは  
起業に興味がある方から起業後間もない方までを対象に、各段階に合わせて起業の基礎知識から学び、実践的な事業計画書の作成までをおこないます。今年度は終了しました。