第543号
令和８年
５月20日

すまいるたうん

発行元
東京新聞
南千住専売店
TEL3803-1781
発行責任者
鬼塚　佳代子
TEL090-2657-0300

誇りを持って提供 味と人が活きるパウンド屋

「午後には売り切れてしまいます」

平成21年（2009）に創業した〈パウンド屋〉は、都電荒川線「荒川区役所前」駅から徒歩1分という便利な場所にあります。

小さなお店ですが、扉を開けると、思わず足を止めてしまうような温かい空気に包まれています。ここでは、精神障がいのある利用者さんがスタッフと一緒に、毎日ていねいにパウンドケーキを手作りしています。生地を混ぜる音、焼き上がりを待つ静かな時間、箱詰めの作業。その一つひとつに利用者さんの真剣さと誇りが宿っています。

「賞味期限は３週間。品質保持には自信があります」

パウンド屋のケーキは、見た目の美しさだけでなく、安心して食べられる品質にもこだわっています。色や味の変化、カビの有無などについて外部検査を受けており、衛生面でも高い基準を保っています。素材選びにも妥協はありません。バターは発酵と無塩の２種類を使い分け、焼き上がりの香りとコクを最大限に引き出しています。独自のレシピによって生まれる“しっとり軽やかな口溶け”は、初めて食べた方が驚くほど。そのシンプルで飽きのこない味わいは口コミで広がり、大手企業からの予約が途切れない理由にもなっています。

サイズはSS～Lまで幅広く、用途に合わせて選べます。（M・Lサイズは予約販売）

〈８種類の味〉素材の魅力を生かしたラインナップ。パウンド屋のケーキは、どれも“素材の良さをそのまま味わってほしい”という思いから生まれています。プレーン（芳醇なバターの香りが広がる定番）・キャラメル（自家製カラメルをたっぷり練り込み、深い甘さ）・チョコ（刻みチョコ＋オレンジリキュール「コアントロー」の香り）・珈琲（アラビカ豆100％のカフェインレスを使用）・チョコ抹茶（国産抹茶とチョコの美しいマーブル模様）・イチゴ（苺の爽やかさとバターのコクが調和）季節によって限定品が登場することもあり、常連さんの楽しみになっています。

SS	S	M	L
230円	430円	1,320円	2,200円

「プライドを持って提供しています」

パウンド屋では、利用者さん一人ひとりの得意なこと、興味のあることを大切にしています。生地作りが得意な方、包装が好きな方、接客に挑戦したい方―それぞれの力を活かせるよう、スタッフが丁寧にフォローしています。その支えの中で、利用者さん自身が「もっとこうしたい」と企画や開発に積極的に参加するようになりました。「お客様に届ける」という経験が、利用者さんの自信にもつながっています。

「地域の子どもたちと一緒に楽しい思い出を作りたい」

そんな思いから始まった〈お仕事体験イベント〉は、これまでに２回開催されました。夏にも開催を予定しており、毎回楽しみにしている親子も増えています。

地域のおしゃれなパウンドケーキ専門店「パウンド屋」に、ぜひ一度足を運んでみませんか。

ギフトセットは種類・サイズを自由に組み合わせ可能。ご希望の個数やご予算に合わせてお作りします。店舗での購入は、事前予約をいただくとスムーズです。

パウンド屋

Tel　03-3802-0141
Mail　arakawa.paundoya@gmail.com
[営業時間]平日　9:30～15:00
(定休日：土日祝)
https://www.paundoya.com/