



焼きたてできました

湯のまち
スヶツチ
五感で楽しむ別府

○ 随時掲載 ○

千代町の「友永パン屋」

薄いきつね色に焼き上がった。窯から取り出されたあんパンは、ほんのり湯気を上げています。別府市千代町の「友永パン屋」には、常連客や観光客が長い列をつくり、売り場に並ぶ主役を待っていた。1916（大正5）年創業時から、看板メニューの一つだ。ふんわり柔らかな生地、程よい甘さのあんがぎゅっと詰まっている。1日で約2千個を作る。4代目の友永悠太郎さん（32）は「年度替わりの時季は、地元の人々が訪問先へのあいさつを兼ねて土産として買っていくことが多い」。国民的キャラクター「アンパンマン」にちなんだNHK連続テレビ小説が始まった。老舗の名物に、改めて視線が集まる。「焼きたて、できました」の声につられ、注文票に書き込む個数をさらに増やした。

（内田杏美）



焼きたてのあんパンを木箱に並べる女性スタッフ。別府市千代町の友永パン屋

看板商品のあんパン。程よい甘さのあんがぎゅっと詰まっている



〔問①〕 この記事に取り上げられている「友永パン屋」の看板メニューのパンはなんですか。

〔問②〕 そのパンは1日で何個作られますか。

〔問③〕 あなたが好きなパンの種類は何ですか。理由も教えてください。