



桐箱朝市での移動販売の様子

——働くママとして、店主として
家事と仕事の両立は大変な事ですが、我が家ではみんなで家事分担するなど協力して、私の夢を後押ししてくれています。そんな家族のために

——子育てママが営むパン屋さん
栃木県下野市の出身で、主人と出会った18歳から結城に住んでいます。結婚後、主人の大家族と共にする食卓がいつも賑やかで、新鮮で、楽しく食事をする大切さに気付いた事が、今の仕事や生活に息づいています。

——子育てママが営むパン屋さん
パン作りを始めたのは、長女を出産した21歳、育児中のこと。パン屋巡りをするうちに興味がわき、地元産の新鮮野菜や食品を使って、小麦の香り豊かなパンを作りたいなりました。その後、作ったパンを「みんなと共有したい」という思いに発展し、開業を決意。パン屋さんで働きながら勉強し、接客や料理のスキルを磨くために、イタリアンやフレンチのレストランでも修行しました。

——子育てママが営むパン屋さん
そして2018年5月、イベント出店でパンの販売を始め、2021年5月に店舗をオープン！子どもから高齢の方まで、多様な常連さんが通ってくれています。

——子育てママが営むパン屋さん
私が意識しているのは、仕事モードから家族時間への切替え。特に、子ども達の前では疲れた顔をせず、家事も育児も楽しむ姿を見せるようにしています。

——子育てママが営むパン屋さん
私が意識しているのは、仕事モードから家族時間への切替え。特に、子ども達の前では疲れた顔をせず、家事も育児も楽しむ姿を見せるようにしています。

——子育てママが営むパン屋さん
また、地区のお祭りなどに店舗すると、町内の仲の良さや人の温かさを感じます。賑わいがあり、協力しあっている様子を見る度、いいまちだなと思っています。

——子育てママが営むパン屋さん
仕事を通じて、まちづくりや地産地消に取り組み姿勢を子ども達に見せられていることに、社会人としても母としても、やりがいを感じています。

——子育てママが営むパン屋さん
今後やってみたい事の1つは、娘が通う学校の給食に関わる事。子ども達の食を豊かにするために何か出来ないかな？と考えています。

——子育てママが営むパン屋さん
もう一つは、日々の暮らしや食を豊かにする「きっかけ作り」が出来るマーケットの開催。結城には工芸品や特産品、鮮度抜群の食材など、良いものが沢山あるので、市内外の方達でにぎわう場を作って紹介できたら。このマーケットを通じて、結城を自慢に思う人が増えて、皆で楽しみながら新しいまちづくりが出来たら素敵ですよ。



kongari BREAD&DELICA

📍 6378-1 Oaza Yuki, Yuki City, Ibaraki Prefecture
☎️ 090-4544-0620

Open for business on Wednesdays, Thursdays, and Fridays 11:00-16:00. The shop sells bread made using hand-cultivated yeast. Items include various selections from hard bread to the dinner rolls children love to eat.



移動販売とあわせて市内に店舗も持ち、地域住民の常連も多い

「Yuki city -central-
×
kongari BREAD&DELICA」

こだわりのパンが結ぶ
地産地消と
賑わいのあるまちづくり

仕事と生活を結ぶ

Union work and life

宮田 祐香さん
(みやた ゆうか) 栃木県下野市出身/結婚を機に結城市へ。育児の傍ら接客・料理のスキルを磨き、2018年よりパンの販売を開始。2021年には、「kongari BREAD&DELICA」をオープン。

kongari BREAD&DELICA

📍 結城市結城 6378-1
☎️ 090-4544-0620

水金金の11:00-16:00に営業。笑顔溢れる手作りパンをお届け。自家培養酵母を使いハードブレッドから、お子様も食べやすいテーブルロールなども販売中。