



この町で 夢をかたちに

1月に釧路市から移住してきた菅原里圭さんが、ベーカリーカフェ「発酵スタジオcip (チブ)」を南通り商店街にオープンしました。

幼いころからの夢だった「パン屋さんになること」を白糠で実現した菅原さんに聞きました。

interview

移住から開業するまで、そしてこれからのこと。

- Q** なぜ白糠町を移住先に選んだのですか

— 数年前に釧路湿原でカヌーに乗った経験から、改めて道東の自然の素晴らしさに気付きました。自然が豊かで、釧路からドライブがてらで来られるような距離感の場所を探していたところ、白糠にたどり着きました。
- Q** ベーカリーカフェをはじめようと思ったきっかけは

— パンを売って終わりではなく、目の前で食べてもらえるような空間を持ちたくて、ベーカリーカフェを開業しました。もちろんテイクアウトもできます。
- Q** 物件探しや準備はどうでしたか

— 商工会や空き家バンクの皆さんの手厚いフォローもあって、無事、良い物件を見つけることができました。当初の予算を超過してしまいましたが、不足分はDIYで対応しました。
- Q** 町の補助制度活用についてお聞かせください

— 補助制度についても空き家バンクの方に教えていただき、町の商工業持続化等支援事業補助金の助成を受けました。厨房機器やエアコンの整備に活用し、大変助かりました。
- Q** 移住後、実際に暮らして感じたことは

— 白糠は自然を近くに感じられます。食材が豊かで、採れるもので季節を感じることができるのが楽しいです。飲食店も多く、公園もきれいで住みやすい町です。
- Q** これから挑戦したいことは

— お店が落ち着いたら、子どもたちが遊べて、お母さんたちもゆっくり過ごせるような、ワクワクする場所づくりに取り組んでいきたいと思っています。



Profile
菅原里圭(すがわらりか)さん
釧路市出身
現在ネイチャーガイドの資格取得に向けて奮闘中
店名のチブはアイヌ語の「丸木舟」から

SHOP INFO

パンには発酵時間が長く、小麦の香りが高い天然酵母を使用し、低温でじっくり焼き上げて、もちもちの食感に仕上げています。あんバターや塩パンのほか、季節の食材を使用したパンなど約20種類を販売するほか、オリジナルブレンドのコーヒーがおすすめです。



発酵スタジオ cip (チブ)

東2条南2丁目1-5
営業時間 / 12:00 ~ 17:00
※カフェラストオーダー 16:00
※パンはなくなり次第終了
営業日 / 土・日曜日、祝日
※平日営業の場合はInstagramで周知

