

KIYOSEのひと

Boulangerie SOGA

曾我世界さん

素材を生かしたパンづくりと、お客さまとの何気ない会話。地域に寄り添いながら、日々の食卓を温め続ける曾我さんの歩みを紹介します。



Boulangerie SOGAは、けやき通りの北端近くに位置する人気パン店。食パンやバゲットなどの定番から、惣菜パンやデニッシュ、最近ではサンドイッチまで、その棚はいつもにぎやかです。

「毎日違うことが、パンづくりの面白さだと思います」と話すのは、オーナーの曾我さん。もともとホテルやフランス料理店でコックをしていた曾我さんは、パンづくりを担当したことを機に、その魅力を知りました。「同じレシピでもつく人によって仕上がりが違う。天候や気温で発酵や焼き時間を調整しますし、小麦粉の状態も季節ごとに変わる。だから面白いんです」。

都内のブーランジェリーで6年間修行し、その後勤めた高級スーパーでは店舗経営を学びました。「自分の店を持ちたい」という思いは年々



強くなり、住まいのあった清瀬で店舗兼住宅を建てることを決意。2017年にBoulangerie SOGAをオープン。間もなく、地域の人の暮らしに寄り添う存在となりました。「対面でお話できるのも、小さな店だからこその良さですね」。市内農家とつながりも多く、季節の野菜や果実を使ったパンも評判です。

オープン当初から店を支え、二人三脚で歩んできた妻の若菜さんを4年前に亡くしました。店を続けるか迷った時期もありましたが、お客さまからの温かい言葉が励みとなり、スタッフの協力を得ながら、今日もオープンの前に立ちます。「つくりたいパンが、まだまだあるんです」。

実直にパンと向き合い、探究を続ける職人の姿がそこにありました。

☎ 042-491-8322 🏠 清瀬市下清戸4-772-3
🕒 10:00~16:00 / 日・月曜定休

清瀬市観光協会の

お
推し!

10.04 (Sat) きよはちジン	10.11 (Sat) 清酒きよせ
11.1 (Sat) Cascahuin (カスカウイン)	11.8 (Sat) クローゼングナイト

清瀬とっておきの「クラフトな夜」

清瀬市役所4階 展望ロビーを夕暮れ時から特別開放。全4回、テーマを変えて清瀬とっておきの「クラフトな夜」をお届けします。清瀬にまつわるジン、日本酒、テキーラなど、多彩なお酒を味わいながら、その魅力や清瀬とのかかわりを出演者と語り合います。地元フードや産品、音楽も加わり、大人の夜時間をゆったり楽しめる期間限定の特別企画です。

時間：各日17:00~20:00（第一部 17:00~18:20 / 第二部 18:30~19:50）

事前予約制：一部、二部入れ替え制

参加費：1フード・1ドリンク付 3,000円（税込）

※出演者によるクロストークがあります（11/8は除く）

※子供料金の設定はございません

※クラフトなオリジナルソフトドリンクもご用意

※ドリンク・フードの追加オーダーも可能です



お申込み・詳しい
情報はこちら👉

more! KIYOSE vol.07

発行：清瀬市シティプロモーション課
発行月：2025年9月

問合せ：☎042-497-1808（直通）

制作：合同会社ハチコク社

表紙撮影：萌-moe-

本誌記載内容の無断転載はご遠慮ください。

©2025 more! KIYOSE all rights reserved.



清瀬市は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



みんなの力で
大江戸線を清瀬市へ

あなたの声をお聞かせください

本誌へのご意見やご感想、
気になる情報や見てみたい企
画も募集中です。これまでの
号も合わせてご覧ください。

ご回答は
LoGoフォームへ

バックナンバーは
こちら

