



～ベーグル～

M's oven 様

ご使用機器

CSI3-G5

(5 段式小型スチームコンベクション)



西武新宿線、西武柳沢駅から徒歩 3 分程の場所にあるベーグル専門店 **M's oven**。外装、内装ともに白を基調としており、お洒落で清潔感のあるお店だ。

店主の相原様は、ご自身のお子様が卵と乳製品を食べられない事がきっかけで、独学でベーグル作りを始めたという。口コミで周囲に相原様のベーグルファンが増えたことで販売をしてみようと思ひ、現在に至る。

西武柳沢でお店をオープンしたのは 2017 年 4 月であるが、それ以前にシェアキッチンでベーグルを販売していた。オープン以来、以前からのファンの方や近所の方々が続々と来店し、売り切れが出る程の人気店となっている。

そんな人気ベーグルを焼いているのがコメットカトウのスチコンである。「シェアキッチンの頃もコメットのオーブンを使用していたので新しく使用するのもコメットが良いと思っていました。他のメーカーとも迷っていたのですがショールームに行ってみて実際に焼いてみたときに仕上がりが良かったのでこちらに決めました。」と相原様。

「こちらは予熱の上がりが早いので助かります。焼成も時間差で全段投入していて作業効率が良くなりました。また、ベーグルの種類によって手動加湿を使ったりコンビで焼いたり、仕上がりに変化をもたせられるのが良いですね！」とスチコンならではの機能を使いこなしている。

「近いうちに惣菜系のベーグルサンドも出したいので中に挟む具もスチコンで調理したいです。」と今後の展開も話してくれた。また新しいメニューが増え、ファンも一層増えるに違いない。

住所：〒202-0022

東京都西東京市柳沢 6 丁目 1-12

MAC 柳沢コート 102

営業時間：火・水・金曜日 12:00～18:00

土曜日 11:00～14:00

定休日：月・木・日曜日、祝日



1 日に約 15 種類のベーグルを 280 個程一人で焼きます！一番人気はプレーン味。大量に買っていく人が多いです！



ブルーベリーのマフィンもふっくら美味しそうです！



北海道小麦と国産の素焚糖、塩で作ったシンプルで安全なベーグルです。是非味わってみて下さい！

