本格的な味わいを日々の食卓へ。
職人が丁寧に焼き上げる草津のベーカリー。

草津の頑張る企業　Vol 86

Bakery ELEPANT（ベーカリー エレパント）

代　表：辻岡　伸也
所在地：滋賀県草津市上笠二丁目10-5
ＵＲＬ：https://www.instagram.com/elepant_bakery/

今回ご紹介するBakery ELEPANT（ベーカリー エレパント）は、2026年3月にオープンの本格ハード系パンから食卓で親しまれる定番パンまで幅広く取り揃えるベーカリーです。

Bakery ELEPANTについて

代表の辻岡さんは、長年にわたり培ってきたフランス伝統製法の技術を活かし、小麦本来の香りや風味を大切にした本格的なパンを草津市の皆様に届けたいという想いから開業されました。

「朝食が楽しみになるパン」をコンセプトに、自家製酵母を使用した高品質なパン作りに取り組まれています。店内にはバゲットやカンパーニュなどのハード系パンをはじめ、惣菜パンや菓子パンなど多彩な商品が並び、訪れる人を楽しませています。一つひとつ丁寧に焼き上げられたパンは、毎日の食卓はもちろん、手土産にもおすすめです。また、店内にはイートインスペースを設け、豆から挽いた香り高いコーヒーなどのドリンクも提供されています。

イートインスペース

辻岡さんは、焼きたてのパンとともにくつろぎのひとときを過ごせる場として、子どもから高齢者まで幅広い世代が集い、笑顔で交流できる地域コミュニティの拠点となることを目指されています。そんな温かな空間を、ぜひ一度体感しにお店まで足を運んでください。

おすすめの商品1つ目は「パケット エレパント」!!

店名を冠した、当店自慢の看板商品です。厳選したフランス産小麦と自家製酵母を用い、フランスの伝統製法にこだわって焼き上げています。しっかりとしたハードな食感と、小麦本来の豊かな風味が特徴です。噛むほどに広がる味わいをお楽しみいただけます。

おススメの食べ方：シンプルにバターを添えて、素材の美味しさをぜひご堪能ください。

おすすめの商品2つ目は「ミューズリーブロート」!!

ドイツ生まれの伝統的なパンです。ドライフルーツとナッツをふんだんに練り込み、シナモンをはじめとしたスパイスを効かせて焼き上げました。ひと口ごとに異なる素材の風味が広がる、奥深く複雑な味わいが魅力です。当日でも美味しくお召し上がりいただけますが、一晩置くことで生地がよりしっとりと馴染み、さらに豊かな風味をお楽しみいただけます。

おススメの食べ方：食べやすくスライスしてご用意しております。クリームチーズを添えると、フルーツやナッツの風味がより引き立ちます。

創業相談は草津商工会議所に！

創業にあたり、草津商工会議所をご利用いただきました。専門家との個別相談を通じて、創業に向けた心構えや経営に必要な知識・ノウハウを習得されるとともに、事業計画書の作成支援を受けながら計画内容の改善・精査を重ね、着実に創業準備を進められました。

草津商工会議所では、創業を検討されている方や創業間もない方を対象に、事業計画の策定支援や各種補助金・融資制度の活用相談など、創業に関する幅広いサポートを行っています。創業に関するお悩みやご相談がございましたら、お気軽に草津商工会議所までお問い合わせください。