

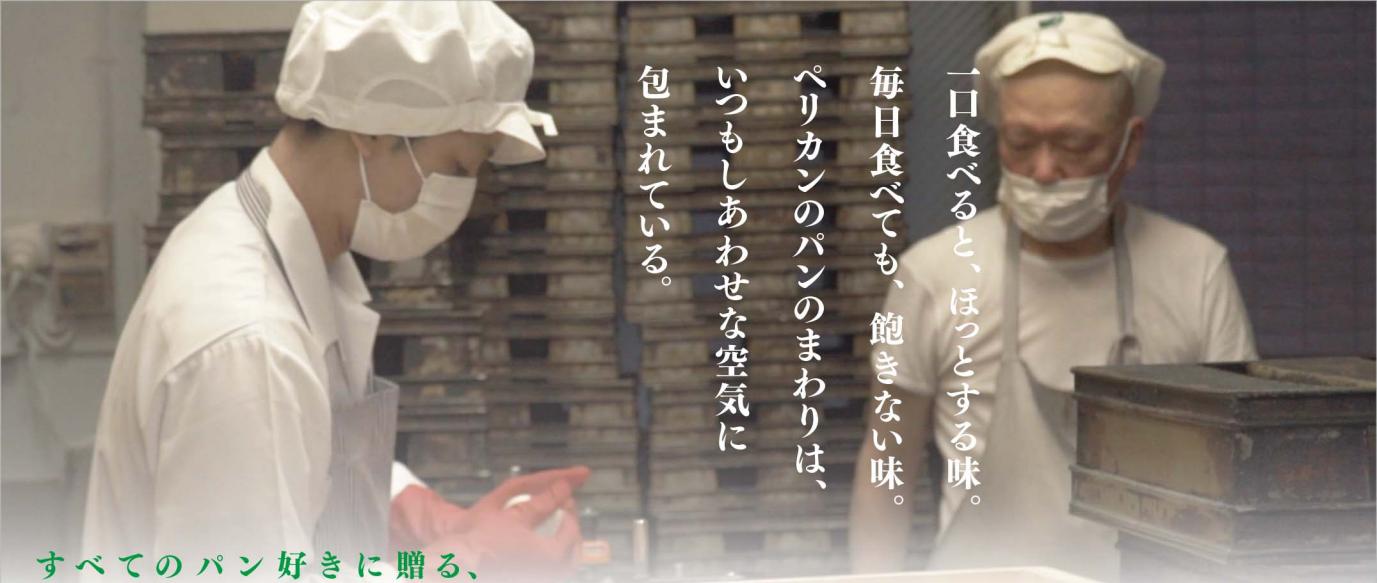
変わりゆく時代の、変わらない味。



# 74歳の ペリカンは パンを売る。

Pelican : 74 Years of Japanese Tradition

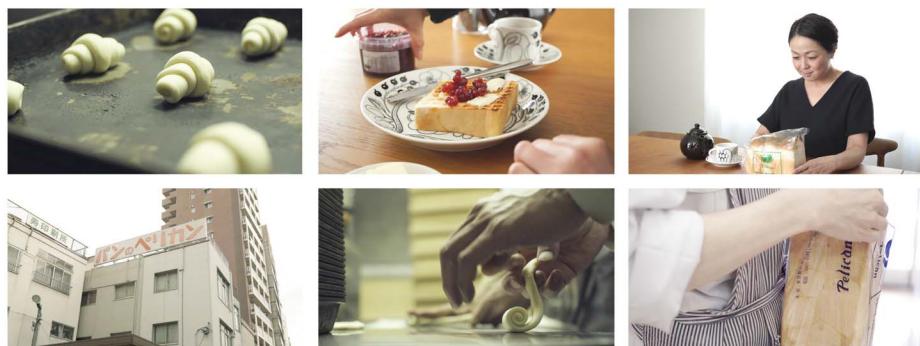
企画・製作 石原弘之 監督・編集 内田俊太郎  
出演 渡辺多夫 渡辺陸 名木広行 伊藤まさこ 保住光男 中村ノルムほか  
制作プロダクション ポルトレ 配給 オルケスト  
2017年 / 日本 / 80分 / カラー ©ポルトレ



一口食べると、ほっとする味。  
毎日食べても、飽きない味。  
ペリカンのパンのまわりは、  
いつもしあわせな空気に  
包まれている。

## すべてのパン好きに贈る、 今までにない 焼きあがりました。

浅草にある老舗パン屋、ペリカン。ペリカンのロゴマークが目印の店先、朝8時の開店前には行列ができる。その光景は毎日変わることがない。たくさんのパン屋が乱立し、多種多様なパンがあふれかえる東京。その中にあって、ペリカンで売っているのは食パンとロールパン、たった2種類のパンのみ。それなのにお客さんが途切れることはなく、売り切れまで賑わいは続く。「まだ、ありますか？」それは、まるで合言葉のようだ。このパンの何が、ここまで人を惹きつけるのだろうか。『74歳のペリカンはパンを売る。』は「パンのペリカン」のパン作りとその魅力に迫るドキュメンタリーである。ペリカンの大ファン、スタイリストの伊藤まさこさんは語る。「日本人が作る日本人のためのパン。飽きがこなくて、白いごはんみたい」



## パン作りを通して見えてくる、モノづくりの本質。 「パンのペリカン」は、いかにしてブランドとなったのか。

「2種類のパンのみを作る」というパン業界でも異質の存在。町の普通のパン屋として開業したペリカンは、変わりゆく時代に対応しながら、いまや「パン業界の財産」とまで言われる唯一無二の存在となった。その店を切り盛りするのは、4代目店長・渡辺陸さん。現在29歳。創立74年の老舗の伝統と若き店長を今も支えているのは、二代目店主・渡辺多夫さんの存在。菓子パンも作っていた店を2種類のパンのみに変え、ペリカンのブランドを作り上げた張本人である。ペリカンのパン作りの現場に迫ってみると、モノづくりの本質と“売れるパンを作る”という商売の本質が見えてきた……。そして、時代がかわっても、その素朴な味を変えることなく、「パンのペリカン」では毎朝4時から職人たちがパンを焼いている。

## 浅草にある、創業74年目の 老舗パン屋・ペリカン

ペリカンで作られているパンは、たった2種類にも関わらず、そのスタンダードで飽きのこないおいしさから、多くのファンを獲得しています。



特別鑑賞券発売中！  
1,500 円（税込／当日一般 ¥1,800 のところ）



劇場窓口でお買い求めの方に、  
映画特製ペリカンポストカードを  
プレゼント！（限定数）



## 74歳のペリカンはパンを売る。 Pelican: 74 Years of Japanese Tradition

出演: 渡辺 多夫 渡辺 陸 名木 広行 伊藤 まさこ 保住 光男  
中村 ノルム 藤森 基一 清水 英里 立林 忠夫 立林 美津恵  
柿崎 哲也 片平 秀貴 企画・製作: 石原 弘之 監督 / 編集: 内田 俊太郎 撮影: 石原 弘之 内田 復太郎 制作プロ  
ダクション: ポルト 配給: オルケスト 2017年/日本/80分/  
カラー（一部モノクロ） © ポルト

[facebook.com/pelicanbrandmovie](https://facebook.com/pelicanbrandmovie)

◎    @pelican\_movie

公式サイト: [pelican-movie.tokyo](http://pelican-movie.tokyo)

# 10月 食欲の秋、 おいしいえいがロードショー！

渋谷 Bunkamura 前交差点左折  
**ユースペース**  
EUROSPACE  
03-3461-0211  
[www.eurospace.co.jp](http://www.eurospace.co.jp)

