

4

噛むほどに美味しさ広がる！
スパイシー・エビ



kamiya
bakery

「kamiya bakery」

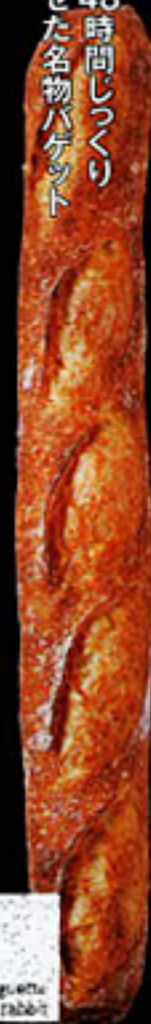
ベーコンエビ
¥280

高温でカリッと焼き上げた全粒粉のパンに、香り付けをしたスモークベーコンを使用しています。アクセントとなるベーコンは、生でも腸身を美味しく食べられるものをチョイス。小麦本来の味を引き出したパンに合います。

→ショップデータP60

5

低温で48時間じっくり
熟成させた名物バゲット



「baguette
rabbit」

バゲットラビット
¥280

スタイリッシュな店内のディスプレイでもひと際目を引く名物のバゲットは、低温で48時間熟成させているため、小麦本来の旨みと甘みが引き出されています。外はパリパリ、中はもっちり、程良い塩加減と口どけの良さが人気です。

→ショップデータP60

6

1本に約17個分の
クロワッサンを凝縮!!



Blanc Pain

「Blanc Pain」

クロワッサン食パン
¥1,814(1本)

試行錯誤を重ねて生みだされた自慢の逸品。こだわりの発酵バター、たっぷりの生地で焼きあげられた食パンは、中はふわふわ、外はサクサク。名前のとおり、食パンとして楽しむクロワッサンに仕上がりました。アイスを添えるなどの食べ方も楽しんで。

→ショップデータP61

7

様々な味が絶妙に絡み合う！
ドライフルーツがこもるころ



Le Plaisir du pain



「Le Plaisir du
pain」

パン・プレジール
¥320

フランスの伝統製法で焼き上げるパンは香り豊かで食感もしっかり、中に入ったレーズン・イチジク・杏・アーモンド・ヘーゼルナッツが、5種類の濃煎をブレンドした生地に染みこみマッチします。チーズと合わせて食べるのもオススメ。

→ショップデータP60

見つけたら迷わず買うべし!
MUST BUY!

NAGOYAの

今日はどの食パンを食べる？



食パン カタログ30

ジャンル別に食パンを紹介。
編集部の実食を基に作ったデータも参考に。

Category 01

もちり

種田

Bakery&Deli Chignon



黒豆食パン ¥840(1斤)

甘く濃厚な味わい♪♪の黒豆が隠れてくるとは、豆も食べているよ。



清下

ベーグル心粉



ベーグルプレート ¥100(1枚)

卵、牛乳、バターは不使用。抹茶やココアなど様々な味が日々かわりては種類豊富な登場。



同種運動場

シャルムベーカリー PONSHE



ゴールド食パン ¥590(1斤)

「中種中種法」で作る生地は、縮みと弾力の両方を兼ね備えたのが高です。



小嶋

renconte.



天然酵母食パン ¥324(1斤)

レーズン種の酵母を使用。長時間発酵による、小麦の香り、口どけのよさが、



安室

le suprême.



ルヴァン・コンプレ ¥324

レーズンから起こした自家製酵母を使用した、独特な風味と食感が魅力。



上原洋

木須ベーカリー



角食パン ¥290(1斤)

ほんのり甘くて、口どけが魅力。野菜やハムを挟んでサンドイッチに。



春日美

Basel



食パン ¥290(1斤)

4時間発酵、酵母を種から、焼き上げた生地はもちりとした食感、料理との相にも◎。



八重

Pont Neuf



匠 ¥374

北海道産小麦と自家製酵母を使用。オーストリアの食文化「ブレン」をベースにした食感に



本山

kamiya bakery



チョコ食パン ¥210

小麦の発酵させみが広がる生地は、サクサクの食感。甘み控えめのチョコもポイント。



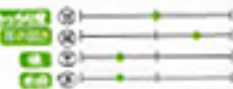
名取

シェイマール名古屋
PAINCHON



パンド・ミ ¥389(1.5斤)

人気の食パンで、食べた瞬間、口どけにミルクの甘みが広がります。



清原

ラパンの美



セサミン食パン ¥260(1本)

市販の食パンの食パンに比べてカロリーも、約25%カットしたヘルシーな食パン！



八重目

Blanc Pain



パンド ¥648(1本)

フランスパンと同じ比重で焼くことで、カト売りにしています。



究王山

PAIN YAGYU



本食パン ¥300(1斤)

乳酸菌で小麦の発酵、甘みを引いています。毎日食べても飽きない味わいがGOOD!



星

マリー・カトリー 子丸栄店



ハートtoast ¥173(1/4本)

砂糖、油脂を含まないもちりとした口どけの食パンです。



予算¥100でこんなにキュート!

極チョコをくわえた
キュートなネコにキュン♥



BLANC PAIN SAKAE店の
子猫パン(チョコ) ¥108

耳や尻尾まで付いたかわいらしい生地に、極チョコをサンド。
キュートな姿を見たら、思わず連れて帰っちゃうぞ!
→ショップデー9P06

ひと口サイズがキュートな

ころころフランスパン



rencontre.のチョコプチ¥61、
カンパニユ・チーズプチ¥43

ひと口サイズのフランスパンに、チョコやチーズが入っています。
ころころとした良い形もキュート♥
→ショップデー9P04

小さくたって本格派!
二倍の味をひと口サイズに



女の子に嬉しい
キュートなサイネ

BAKERY PICASSOの
メロメロメロン¥87

みんな大好きなメロンパンが、可愛いサイズに。小腹
が空いたときに、ちょっとしたおやつにピッタリの食べ
やすい大きさは女性に人気です。
→ショップデー9P06

FAUCHONの
プチ・パン・オレ¥87
プチ・パン・エノワ・クルミ¥92
パン・オレザン¥87

ひと口サイズの可愛いプチパンシリーズ。
シンプルながら、バターロールのから、クルミやレーズンが
入ったもので、小さくても味は本格的です!
→ショップデー9P06

バターとさつまいもの
豊かな風味を味わって



BAKERY PICASSOの
焼き手クロワッサン¥53

とつれも舌にんにど、小さなおクロワッサン。サクサクの
生地とさつまいもの甘みでベストマッチ!
→ショップデー9P06

2個買っても予算¥100!
さらにお得なプチパン

王道惣菜パンが
小さくなった!



BakerManの
プチフランク
(3個入り)¥162
※1個あたり¥54

ミニソーセージをソフトなパンで包ん
だ、王道の惣菜パン。袋入りで、ちょ
とずつ食べられるのが嬉しい!
→ショップデー9P03

BakerManの
プチクロ(3個入り)¥162
※1個あたり¥54

クロワッサンの2層生地で作られている
ので、しっとりとした食感。チョコ・メー
プル・キャラメル・抹茶の4種があります。
→ショップデー9P03

パン生地を思わせる
柔らかな食感のクロワッサン





フランス仕込みの味、
雰囲気を感じられます



ハード系からデザート系、キャラクターパンなどのユニークなものまで揃います。



ピスタチオショコラ ¥230

ピュアピスタチオペーストと自家製アーモンドクリームがシフォン生地を包み、



濃厚クリームパン ¥145

正河の「濃厚派」として有名なパン屋で有名なパン屋のパン屋で有名なパン屋のパン屋で有名なパン屋



バゲット・フランス ¥290

フランスから持ち帰った伝統製法で作られるバゲットは「バゲット」の代名詞。

1.ショーケースの中には、焼き立てのパンがケーキのように並んでいます。2.隣の棚が温かいのオーブン外観、中に入ると、フランスのパン屋さんのような雰囲気に。3.店内には、フランスのパン屋さんのような雰囲気に。

福田 **Boulangerie Papi-Pain**

ブランジェリー パピパン

名古屋市中区福田3-1209-1
マンナスタカ4F
052-808-7539
8:00 ~ 19:00 日曜、祝日、
年末年始、FCS、★地下鉄御
成駅西口徒歩1分。
<http://www.papi-pain.jp/>



手間ひま惜しまない伝統製法
それが愛され続ける秘訣です

フランスパンをベースに、天然酵母や惣菜を使ったパンが人気。御影石炭釜で焼き上げるフランスの伝統製法を再現したパンは、優しく懐かしい気分になれる味が特徴です。「お客さんとのコミュニケーションを大切にしたい」との思いから、対面スタイルを取り入れています。

名古屋市中区 8:30 ~ 19:00
タイムセール、あり

本場仕込みのこだわり派
天白区

BEST3



アンティークの小物やバスケットがディスプレイされた、オシャレな店内。

町老若男女に愛される
のパン屋さん

フランスのお家のような店内に
パンやお菓子ですらり!



さくら65 ¥172

甘めの生地と、達磨寺粉を使用したもちもちの桜あん入り、葉の塩味がアクセント。



デニッシュハンバーグ ¥248

甘めの焼つけのハンバーグ、クリームチーズ、たまねぎが入った惣菜パン。



デニッシュマンゴー ¥226

フレッシュマンゴーの酸味とバターが香りが好む色んなデニッシュ。



クロワッサン ¥194

濃厚な生クリームを練り込んで焼き上げた、サクサク、アツアツのクロワッサン。



ローズマリーとチーズのリュスティック ¥205

ローズマリーと香りのチーズの製法がマッチするフランスパン。



セーブル・オ・ブレイ ¥820

特製のライ麦生地に、ドライフルーツとナッツが入った人気の焼き菓子。

平針 **Bread Atelier Hocus Pocus**

ブレッドアトリエ ホカスポカス

名古屋市中区平針1-2005 インターパーク
052-808-5015
7:00 ~ 19:00
休館日 日曜、
★地下鉄東山線平針駅西口徒歩2分。



名古屋市中区 7:00 ~ 19:00
タイムセール、あり

自らが美味しいと思えることに
こだわりのパンが並ぶ

こだわりの小麦を使用し、熟練のパン職人が丁寧に作るパンは、ハード系やデニッシュ系を中心に、約70種類も揃います。「自分で美味しいと思ったパンだけを販売する」というこだわりの品々を、一度味わってみて。

八事日赤 **Blanc Pain**

ブランパン

名古屋市中区八事1-410
052-783-1131
9:00 ~ 19:00 月曜定休
★地下鉄有線八事駅西口徒歩2分。
<http://blanc-pain.jp/>



名古屋市中区 9:00 ~ 19:00
タイムセール、あり

パンを知り尽くした職人が作る
本場フランスの味と食感

フランス仕込みの本格的なパンが人気のブランジェリー。特に、外はサクサク、中はフワフワのクロワッサンが名物です。フルーツタルトなどのスイーツや、ランチなどの本格カフェメニューも充実しています。