

フルーツ、野菜、チーズ、サンドイッチetc...

実力派ベーカリーの 初夏の新作パン

名古屋で
ウフサの...
049
245

2015年初夏を彩る新作パンを一挙公開! 季節の食材をふんだんに盛り込んだ、
今しか味わえない幸せを心ゆくまで楽しんで。



Pont Neuf

マンゴー ¥300

サクサクのデニッシュ生地の中には、カスタードクリーム、ホイップクリームをどっさり詰めたクリームゲインがおいしいです。

⇒ SHOP DATA1274



Fruit

彩り豊か! 甘い幸せ召し上がれ

フルーツ

外にも中にもフルーツがどっさり♡
デザート感覚で味わって。

B.H.O felistas

パイナップルの
クリームチーズタルト ¥200

パイナップルの酸味とクリームチーズの優しい甘みが相性抜群! さっぱりとした後味が初夏にぴったりのおパンです

⇒ SHOP DATA1277



Pont Neuf

キウイ ¥248

パンの中にはクリームチーズとカスタードクリームがたっぷり! キウイの酸味が爽やかな後味を出します。

⇒ SHOP DATA1274



le suprême.

フリュールージュと
ルバーブのダノワーズ ¥290

シロップで煮込んだルバーブ、ホイップ、ブルーベリーなどを贅沢にトッピング。自家製マスカルポーネクリームと共に召し上がれ!

⇒ SHOP DATA1277



Pont Neuf

アナナス ¥250

パイナップルとココナッツを練り込んだハード系のフルーツパン。ココナッツの爽やかな風味とパイナップルの酸味が相性◎。

⇒ SHOP DATA1274



シャルムベーカリー PONSHE

リンゴデニッシュ ¥216

甘く煮詰めたリンゴは食べると酸味、果汁が溢れるほどジューシー。少し大きめにクラッシュしたクルミが食感にメリハリを与えます。

⇒ SHOP DATA1275



実食comment

異なる味わいの生地をミックスしているので、1口毎の味が変わるのが醍醐味! 見た目もキュート◎

Blanc Pain

バトンフロマージュ ¥248

ラムレーズン×ホイップクリーム×チーズをソフトフランス生地でサンド! クリームには「サンモレ」を使用しているので、クレーミーでどっさり食べられます。

⇒ SHOP DATA1274



実食comment

あえて淡めの焼き色に仕上げているため、柔らかい食感でひんやりとした口当たりが魅力です!



le suprême.

ピスタチオとオレンジの
ブリュレ ¥248

オレンジの輪切りに爽やかに彩られた生地の中には、ピスタチオのアーモンドクリーム、自家製カスタードクリームゲインがたっぷり詰まっています。

⇒ SHOP DATA1277



実食comment

しっかり焼き込んだデニッシュ生地とローストしたオレンジでほのかにビターな味わい。

Bakery&Deli Chignon

トロピカルパイン ¥216

メロン種とストロベリー種のメロンパン生地をミックス! パイナップルの酸味とホイップとカスタードの甘みを楽しんで。

⇒ SHOP DATA1274



JAPANの実力発揮

パンが台頭!!

名古屋で
ウワサの...
010
245

いて、パン業界でも注目を集めているの
な風味。日本人の口に合った小麦の旨みを味わって。

厳選した「キタノカオリ」で
ふわふわモチモチに

吸水性が優れている小麦を使用しているため、モチモチ感を持ちながらも口どけの良いパンに。リピート率No.1のヌベッサリテです。



使っている小麦はコレ!
北海道
「キタノカオリ」
など

terre à terre /
ソンプルサンV210

通常のパンが、粉の量に対して水70%程度なのにに対し、こちらは給水量100%。蒸気をたっぷり使用して焼き上げているので、ふわふわモチモチの食感を再現しています。
⇒ SHOP DATA1P76

話題のプレミアム小麦の
優しい味わいを堪能

今話題の北海道小麦「春よ恋」を使用。生地のキメが細かく、柔らかく焼き上がるのが特徴です。粉本来の優しい味わいを楽しんで。



使っている小麦はコレ!
北海道
「春よ恋」
など

Blanc Pain /
パン・オ・フィグ・エ・ペカンV432

細焼きなので、ハード系のパンに比べてソフトな口当たりです。生地の中に練り込まれたイチジクとビーコンチップの食感もアクセント。ほんりのとした甘みが感じられます。
⇒ SHOP DATA1P74

国産小麦の味を引き立てる
こだわりの天然酵母

小麦だけでなく酵母も地元産。岡崎の米蔵から起こした酒種酵母は味噌と甘酒を足したような香ばしい香りで、自家製つぶあんと好相性。



使っている小麦はコレ!
愛知県産「農林61号」
北海道
「春よ恋」「ホクシン」
三重県産
「ニシノカオリ」
「クマイズミ」

石窯パン工房POUSSE /
手作り土鍋炊きつぶあんとおもちパンV220

小麦の旨みがたっぷり詰まった、自家製つぶあんと酒種酵母が入っています。甘き粒入りで、香ばしい生地と相性抜群。素材の旨みが活かされた奥深い味わいが魅力です。
⇒ SHOP DATA1P79

ずっしり重みのある
もちっと食感のパン

国産小麦と天然酵母を使用することで、独特のもっちり食感に。味は、くるみイチジク・黒糖レーズン・季節のもちっとシリーズもあります。



使っている小麦はコレ!
北海道
「キタノカオリ」
など



ジャガイモの角切りと無添加のブロックベーコンを使用した「もちっとベーコンボート」 ¥300 などの惣菜系も。

Boulangerie Painsienne /
もちっとシリーズ各 ¥290

ベルギー産のチョコレートとオレンジピール、ブラックココアを使用したチョコオレンジ (80)、ディルマの2種類の黒蜜とベルギー産ホワイトチョコ入りのミルクチー (80)。
⇒ SHOP DATA1P75

ヘルシーに注目

はコレです!

中心に専門店も増えていて、注目の高さがうかがえます。
2大トレンドをご紹介します。

名古屋で
ウサの...
009
245

Rich Bread

1本あたりAROUND ¥1,000!

リッチ食パン

厳選された小麦や生クリームを
たっぷり使っているなど、
贅沢な気分させてくれる
リッチな食パンが人気です。

Blanc Pain



中はふよふよ、
外は
さくさくです。

食パンとして楽しむ
クロワッサンの新しい食べ方

石室パン工房POUSSE



真がぎっしりで
食べごたえも
十分。

素材の旨みが凝縮!
見た目以上の重厚感

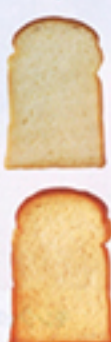
HEART BREAD ANTIQUE 東洋店



トーストすると、
より旨みが
増します。

脂肪分47%生クリームの
旨みがたっぷり

Johan 東店



キメが細かく
ソフトな
生地です。

毎朝の食卓に欲しいのは
やっぱりスタンダード



究極のクロワッサン食パン ¥1,900(1本)

なんと、1本に17個分のクロワッサンをギュッと凝縮。
試行錯誤を重ねて生み出された、こだわりの食パン。バター
たっぷりの生地を焼き上げています。

Blanc Pain ⇒ SHOP DATA12P74

西尾抹茶と金時かのこの マール食パン ¥980(1本) ¥490(ハーフ)

濃厚抹茶のはろ苦さと、上品な甘みの金時かのこのがべ
ストマッチ。見た目もインパクトがあるので、手土産に
も人気です。卵や乳製品は不使用。

石室パン工房POUSSE ⇒ SHOP DATA12P79

47% Cream Toast ¥1,036(1本) ¥518(1斤)

カールビス社のバターと、同社の脂肪分47%の生クリー
ムをたっぷり入れて焼き上げた濃厚な食パン。ふわり
わでコクがあり、味わい深い仕上がります。

HEART BREAD ANTIQUE 東洋店
⇒ SHOP DATA12P78

スペシャル食パン(山) ¥1,426(1本)

小麦の風味を活かし、卵や乳、はちみつを贅沢に使用
して焼き上げたオリジナル食パン。噛むほどに甘みが
増していく、ジョアンのスペシャル。

Johan 東店 ⇒ SHOP DATA12P72