

ジャンル パン

1

パンを楽しむ店 ぱーね
びっくり薄皮あんぱん



ずっしりとしたあんぱんで、皮はとても薄いですがモチッと存在感たっぷりです。なめらかな粒あんとパン生地は糖分控えめで子供から大人まで喜んでいただいています。大福とパンの中道に行く『ぱーね』だけのおあんぱんです！

2

石窯パン くりや
田舎パン



ふんわり、もちりとして、口にいれるとほのかな玄米の香りを楽しむことができます。そのまま食べると柔らかく、少しトーストすると、外はサクッと、中はもちりが際立ちます。

3

東武食品工業株式会社
食パン



低温長時間中種を使用して、添加物を一切使用しない製法で粉本来の味と香りのする毎日食べても飽きの来ない日持ちのする食パンです。

4

ブルーランジェリーラヴィブリアヤント
アリコ・カノコ



国内小麦ゆめちからを使用、仕込水として牛乳100%でミキシングし、フランス産の塩、ハチミツ、発酵バターをふんだんに使用したリッチ配合の食パンを更に抹茶粉と鹿の子豆を合わせた。当店のハイエンドなパン。

5

ル・トレフル
無垢



Le Trèfleのとおきおきの食パンは北海道産最上級小麦「春よ恋」を使用。小麦本来の香りと甘さ、もちりとした食感をお楽しみ頂けます。さらに十勝産さくらんぼの酵母を使う事で究極のもちもち食感。

6

グランディールジャポネ
白神ブレッド



国産小麦のおいしさの良くわかる商品です。食塩を食パンの半分におさえて、少しの花見糖を加えソフトフランスタイプに仕上げております。

ジャンル パン

7

noRo・ヨコノロ

チーズこしあん



卵・バター(乳製品)を使わないプレーンベーグルにこしあんとクリームチーズをサンドした商品です。こしあんの甘味とクリームチーズの塩味が相性良く、ふんわりでもっちりプレーンベーグルに良く合います。

8

お蕎麦とお酒 さんぼ径(ミチ)

そば屋ですがミックスサンド



噛むとお出汁がじゅわっ!のだし巻き卵サンド。なすの天ぷらをサンドイッチにしたら、この美味しさ!地味に大人気!にんじんツナサンドややっぱり定番!カツサンドこれがそば屋のミックスサンド!!

9

のぐちやBakery

やきそばパン



当店ではコッペパンにやきそばを挟んだものではなく、フワフワな楕円生地にはやきそばを包み込こんで焼き上げます。中にぎっしり入ったやきそばは食べ応え抜群!子供から大人まで大人気の商品です。

10

ベーカリーカフェ マルージュ大山本店

コク旨マルージュカレーパン



牛肉のエキスと野菜の甘みが溶け出した旨味たっぷりのベースとマルージュオリジナルブレンドのスパイスを合わせて作った、万人に愛される中辛のカレーフィリングをたっぷり詰め込んだ満足度抜群のカレーパンです。

11

ヒグベーグル&カフェ

ベーグル



ベーグルに適した小麦粉をブレンドし、低温長時間発酵、湯だね製法を採用。時間が経ってももっちりとした食感、粉の旨味と甘味が楽しめます。プレーン味をはじめとして季節商品を含む20~25種類ほど展開。

12

K'sキッチン ハッピーロード店

スペシャルサンドイッチ



ふんわりパンにタマゴ、ハム、チーズ、キュウリ、ポテトサラダを挟んだ具沢山のサンドイッチです!

ジャンル パン

13

マルフクベーカリー
純生クリーム入りミニあんぱん



自家製のなめらかで舌触りのいい甘さ控えめのこしあんに乳脂肪48%と以前からケーキで使っていた生クリームを混ぜて注入。小さいながらも食べ応えのあるスイーツあんぱんです。

14

パン工房なないろ
もちり食パン



しっとりもちりとした食感。ほんのり甘く、焼いてよし!そのままでもよし!な耳まで美味しい食パンです。程よい甘さ、程よいもちり感、毎日食べても飽きのこない食パンです。

15

コパンモンマルトル
ル・ヴァン・オ・フリュイ・セック



天然酵母生地に、1ヶ月間ラム酒に漬けたドライフルーツを、たっぷり練り込んで焼き上げました。ワインとチーズにとても合う商品で、薄くスライスして食べて貰いたいです。