



イオン登別店の近くにある「パン工房Run」は、十から四年目となり、地域の皆さんから愛されてるパン屋なんです。



経験豊富なスタッフが作る「パン工房Run」は、北海道全粒粉、北海産産天然酵母など、全ての材料を配合して作られています。

使用する天然酵母のルパンは日持ちが良く、風味もupする。だからの酵母です！そのルパンを使った角食はモチモチとした食感が特徴で、耳まで美味しく食べられます。山梨のハードトーストは、トーストするとサクサクとした食感が特徴。コマ入食パンは勿論「コマ」の香しさと栄養がたっぷりですが、クセになる美味しさ「ルパン」を買っただけで迷っちゃう「食パン」の他にも常時五十〜六十種類のパンがあります☆



季節のフルーツを取り入れたパンや、大好きなヘーグル!! なかなか焼きだてのヘーグルは見つかりませんよ、ぜひ一度食べてみて下さい!



人気のパン「アールグレイ」のみでネットと編集部オススの食べ方を教えちゃいます! もちろん、そのままでも華やかな紅茶の香りを楽しんで美味しくいただけます。ブルボンネーチェをたっぷり塗ります。「ムスカリ」へリーを添えたり、お好みで塩を少量加えて「も〜やみつき」になるので、ぜひお試しください!



「一口食」のルパンは安心、安全で飽きらないパンを楽しんでほしいです。とオーナーが笑顔で話してくれました。我が子のように手回しかけて愛情たっぷりパンがお客様のご来店をお待ちしております!



経験豊富なスタッフが作る「プールのブルボン」は、北海道全粒粉、北海産産天然酵母など、全ての材料を配合して作られています。

人気のパン「アールグレイ」のみでネットと編集部オススの食べ方を教えちゃいます! もちろん、そのままでも華やかな紅茶の香りを楽しんで美味しくいただけます。ブルボンネーチェをたっぷり塗ります。ムスカリへリーを添えたり、お好みで塩を少量加えて「も〜やみつき」になるので、ぜひお試しください!



「一口食」のルパンは安心、安全で飽きらないパンを楽しんでほしいです。とオーナーが笑顔で話してくれました。我が子のように手回しかけて愛情たっぷりパンがお客様のご来店をお待ちしております!



活気ある店内、いつばいに焼きだてパンの香り、広がった「レフボン」。夕方過ぎまでパンを焼き、「焼きたての美味しさ」にこだわったパンで、皆さんの食卓を美味しく彩ります!

丹波黒豆のお米パン、人気のパンは、三月いっぱい「エクセレント」トーストを開催中! ふわっと口どけの良いトーストを、「チョコ」や「イチゴ」など、5種類のトッピングで仕上げた、3月限定商品です。よりどり五個のお買い上げで五十円割引中の今がチャンス!!

レフボン 東むろらん店 室蘭市寿町1丁目29番2号 コーポビル3階 東むろらん店内 営業時間 10:00~21:00 定休日: 基本的に無し 電話 0143-41-2111



特集

お食事パンからおやつパン、クリームたっぷりのスイーツ系まで、美味しいパンを探し求めて大集合!! 見ているだけで「本日はなにを食べてみたいかな」食べられるのに「思ってたよりもおいしい」のパン。そんな経験ありませんか? じつは近所のパン屋さんで、この方、少し足を延ばして「季節限定」や「日替わり」などの魅力的な「フレシ」がパンが... 今日だけは食べ過ぎても大丈夫です!!



フレッシュスーパーカーリィ DAYS



アルファワン、オートマムなど、数々のホテルへカーリィ部門で経験を積んだパン職人・金澤さんがたどり着いたのは無添加である。お子さんを育てた事がきつかけとなり「安心して毎日食べられるパンをお客様にも食べてもらいたい」と、意を決しました。

オススは「小倉白玉パン」の中には粒あん・ホイップクリーム・白玉の三大トリオ! わが家では「禁断のパン」と名付けています (笑) これはもうスイーツ部門です!

マカロニエビグラタン、たまごパネ、トース等の調理パンも具がたっぷりなのでお腹も満足! 牛乳だけで練り上げたアメリカンブレッドは、しっとり優しい甘さとバターーの香しさを感じます。



四月からは商品アイテムの大幅リニューアル!!! 行ってみなくちゃわからない、季節ごとのフェアも開催します! お楽しみに!



フレッシュスーパーカーリィ DAYS (スーパーアース店) 室蘭市中央町1丁目4-4モルエ内 定休日: 日曜日 開店: 20:00

バンドミック Pain de mie



四月でちょうど開店一周年! 白い大きな鳥居が印の天神町「バンドミック」飯田店長を直撃!! 北海道産小麦、情いっほいの全てのパンの中からオススを紹介します。

このわりかすタードクリームパンは白老の卵を使い、甘さ控えめの中間に濃厚な風味のクリーム、日替わりひと口パンは旬の野菜やフルーツを練り込んだハッシュ作り、伊達産の牛乳でふわふわに焼き上げた食パン、コマ入食パン、食物繊維・鉄分が豊富に含まれる話題のふすま入り食パン、オレシシと手コレットや「チョコ&ミルク」を練り込んだ食パン等、各種日替わり販売中! 注文も承っております☆

バンドミック 室蘭市天神町17-16 営業時間 10:00~18:00 定休日: 日曜日 電話 0143-83-5839

パンの店 コスモス



開店から十年目を迎えた「パンの店」コスモス。お客様の満足にお応えしたいという想いから、昨年十二月に店舗・工場を増築し、新装開店しました! 三月末までは、伊達産いちごを使った「いちごフェア」で人気上昇中!! 道産小麦や伊達の食材を使い、体に優しく安心して食べるパンが手ごろな価格で並んでいます。

ハード系からフレンチ、スイーツ系パン、調理パンとバラエティ豊かなパンを取り揃え、今しか食べられない季節限定のアイテムも楽しみの一つ! 桜フェアの桜もちパンは桜餅がそのままパンの中に! スタッフの篠原さんイチ押しは「フッキーシュー」。これはもう食べられない! これからもお客様の一歩にお応えできるパン屋を目指します。



4月中旬までは「桜」にちなんだ商品が並びます。桜もちパン¥150、桜あんぱん¥150 など。パンの店 コスモス 伊達産いちご5番地4 営業時間 10:30~17:30 定休日: 木曜日・日曜日・祭日 電話 0142-25-0022 FAX 0142-25-0066