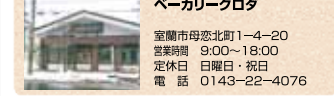


ベーカリークワタ

善味
プレゼントあり



とほのかな甘みか何度食べても飽きない。この味は、リッチレーズンパン。通常のレーズンパンより味が濃く、レーズンがずっしりと重た感じもほっと入り、満足感もほっとして気分がリッチになる。3位は、リッチレーズンパン。毎日、手間暇かけて作られる生地は創業以来の味。甘さ控えめのレーズンがたっぷり入って、何個でもいちゃちゃ感じ。他にちよとしたイトoins、ペリスがある。焼きたてパンをの場で食べることもできて嬉しい。土曜、日祝以外の平日は、市内にパンの移動販売も稼働中。見かけたら是非お気軽に立ち寄ってくださいね。



母恋からは中央通りをオーブンして25年。地元の方々から人気のパン屋。ベーカリークワタの人気ベスト3は？1位は「角食」。生地を丹念によくこねて、温度調整を念入りにしているのだから、たまらない。モチモチ感も、たまらない。

ベーカリークワタ
室蘭市母恋北町1-4-20
営業時間 9:00~18:00
定休日 日曜日・祝日
電話 0143-22-4076

トロワ

善味
プレゼントあり



「旧別荘西口そばのパン屋さん「トロワ」。パンの種類が豊富で目移りしちゃって、天然酵母を使った生地をトイツ・ミウエ社のオーブンで焼き上げているので、どれもおいしいのは当たり前。通りすぐりのベスト3を発表！1位はキャラメルマカダミア。キャラメルチョコチップの甘さとナッツの香ばしさが絶妙のバランス。パリパリもちもちの食感がたまりません。2位はミルクインは牛たんシューパン。手間暇かけたお食事パン。パンとシューにはチーズソースが加えられてまろやかな口当たり。3位は、ドイツシユフランス。フランスパン生地に、マイルド風味のマーガリンを練り込み、外側はサクサク中がふんわり。ほのかな甘みが香るやさしい味です。また、イタリアのパンメーカー、酵母を使う事、パンが長持ちする、ココア風味たりぶりのフレイムブレッド、シヨコラ(600円)も新発売！伴野店主の力作です！

トロワ
登別市中央町2-17-38
営業時間 11:00~16:00
(冬季期間3月まで)
定休日 日曜日・第4月曜日
電話 0143-85-2648

Bakery Sora



赤い看板が目印の「ベーカリーカフェ」からの人気ベスト3はこちらです。第3位は全粒粉食パン。天然酵母で作られ、余計なものが一切入っていないパン。ふわふわと小麦の味、噛むほど小麦の味が外はカリカリと中はふんわりとして人気の理由がわかります。全粒粉がわかります。通常のパンと比べ、食物繊維や栄養素が豊富なのが嬉しいですね！第2位はレーズンパン！カットするがびっしりその量に驚きます。そして、堂々1位が小豆の甘納豆パン！これでもかっ！といほど贅沢に小豆が練りこまれていきます。小豆が程よい甘みで優しい味。クチュミからのリピーターさんが続出の商品です。ベーカリーカフェ「フェリス」のパンは小麦もバターも道産100%。無添加で安心して食べられるので、お子様にも健康志向の人にオススメです。パン屋さんです。イトoins、ペリスもあるのをご確認くださいね。

Bakery Café Sora
登別市若狭町3-9-9
営業時間 10:00~18:00
(祭日は17:00まで)
定休日 日曜日
電話 0143-86-8677



パン屋さん特集

お食事パンもおやつパンも、みんなが大好きなパン特集。それぞれのお店の売れ筋ベスト3を教えてくださいました。た、惣菜パンやスイーツ系パンなど、イロイロな種類の中からランキングしたものは、意外と定番揃い。やっぱり飽きの来ない美味しさが一番とったところでしょうか。とりあえずは順番に各店のベスト3制覇をやっていきましょう。



各店のベスト3

Boulangerie Cocoro

No.1 クロワッサン 145円(税別)

No.2 クリームパン 160円(税別)

No.3 シューダナワーズ 220円(税別)

登別市新生町の住宅街にある「ブーランジェリー・ココロ」はオープンから14年目。地元で人気のたは勿論、美味しめ、散中のパン屋さん。店主が契約農家から仕入れる。道内でもなかなか流通しない十勝産の小麦を手間暇かけて作ったパンは「質」が違います！そして見た目も美しい！そこで人気ベスト3☆1位はクロワッサン。発酵バターを使っているから口に入れた時の風味が違う。サクサクとした食感とリッチな香りの看板商品は絶品。2位はクリームパン。カスタードクリームを包むフリオッシュ生地はたまご・牛乳・バターをふんだんに使ったクリームとパン生地の一体化感があって相性抜群！これは美味しくて、3位はシューダナワーズ。現在、寒い時期にしか作れない期間限定商品を3種類販売中。食へ逃せなです。他にモヘールや季節のフルーツパン、季節のフルティの高品質パンもラインアップ。

Boulangerie Cocoro (ブーランジェリー・ココロ)
登別市新生町1-15-12
営業時間 水・金 10:00~18:30
木・土 9:00~18:00
日曜日(火曜日)は不定休
定休日 月曜日
電話 0143-87-3513

パンタマックス

No.1 十勝小麦のブランボール 100円(税別)

No.2 北海道小麦と北海道米のパン 小70円(税別)大280円(税別)

No.3 白老たまごのカスタードクリームパン 150円(税別)

4月で3周年を迎える「パンタミック」。十勝産小麦を中心に塩分・砂糖を控えめにするなど、お客様の声に耳を傾けるために、お客様が喜んでくれるパンを作りたい。常時20~25種類ほどをご用意。12時以降の方が種類豊富です。パンタミック1番人気は白老たまごのカスタードクリームパン。十勝産小麦を独自でブレンドした生地に、白老たまごをたっぷり使った濃厚カスタードクリームを包みこんで焼き上げました。トコクのあるシューも人気です。2番人気は、北海道小麦と北海道米のパン。北海道小麦もおいしので、齊藤店長がそのまの発酵で作り上げた一品。口どけの良い食感、しっとり・ふんわり、やわらかい生地がらあ。3番人気、十勝小麦のブランボール。食物繊維と鉄分が豊富なフランス産小麦を混ぜ込んだシフォンお食事パン。砂糖不使用で小麦の甘みで勝負。3月30日(月)~4月11日(土)まで3周年フェアを開催いたします。フェイスブックも見てください。

パンタミック
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

ベーカリーショップななかまど

No.1 あんぱん 88円(税別)

No.2 クロワッサン 82円(税別)

No.3 角食パン 1斤サイズ220円(税別) 1.5斤サイズ330円(税別)

白老町道銀前の「ななかまど」は、香ばしいパンの香りとふわふわもちもちの70~80種のパンをご用意して皆さんをお待ちしています。パンは用いて皆さんをお客さんに愛されているのがなるほど納得！その美味しパンのベスト3をご紹介します！！
1位はあんぱん☆粒あんがぎっしりとつまっているので、お店の焼印が目印！2位はクロワッサン☆サクサクの食感とバターや香りがたまりませんが、3位はなかなかまどオリジナル角食パン☆要望に応じてカットしてもらって厚切りもOK！他に惣菜パンやおやつパン、絶品のシフォンケーキなど人気はバリエーションが広がります。『ななかまど』は「安心・安全」でお客様が喜んで頂ける店舗づくりがモットー。材料と小さなお菓子、野菜、小豆など、すべて地元産道内産を使用しています。安心・美味し・価格も三拍子そろったお店です。店内にお食事コーナーもあるのをご利用ください。

ベーカリーショップななかまど
白老郡白老町大町2-2-17
営業時間 10:00~17:00
定休日 第一日曜日・祝祭日
電話 0144-82-6677