



種類が豊富でみんなの「コレ好き」がきっと見つかる☆



一番人気はプレーン食パン。食事orおやつ、どちらにもオススメ♪



クリームなどもすべて自家製。焼き菓子も人気☆



いちじくとクリームチーズ、くるみとレーズンなど、素材の組み合わせも納得のパン



昨年1月オープン。地元の愛されるパン屋さん♪



常時50種類以上が並びます。土日は早々と売り切れてしまうこともアリ☆



# 香りがたまらない♪ ほれほれ♡パンを片手に、おうちで過ごそう



小麦の匂い。バターの香り。想像するだけでほんわかしあわせ♡ さっそくお気に入りのパンを見つけて、おうちで美味しいコーヒー。本を読みながらパンを味わえば、そこはカフェ気分。ストレスをためないように、ささやかな幸せと癒しの時間をつくりましょう♪

**🎁 読者プレゼント**  
いずれかの掲載店舗で使える1,000円分の商品券を抽選で各店2名様にプレゼント!  
※商品券は掲載メニュー以外にも使用できます。詳しくはプレゼント枠をみてネット♪

読者プレゼント 6  
**ラン パン工房 Run**  
☎0143-86-0556

令和元年に10周年を迎え、オープン当初から人気のあるベーグルサンドのエビブリは、その名の通りプリプリ食感のエビと、大きめカットのゆで卵が入った自家製タルタルソースがボリューム感をup!しっかりと食べ応えがあります。ベーグルはもちもちとしたやわらかさ。ほんのり感じる甘さで幸せ気分♪ゴマとプレーンの2種類から選べるからその日の気分でどうぞ☆  
ほかにも天然酵母ルヴァンを使用した4種類の食パン・ハード系のパンや50円で買える登別牛乳パン、プチウインナーもオススメ。季節に合わせた期間限定のパンもあります☆  
電話予約でお取り置きができるので、外出を短時間に済ませたいこの時期はぜひ利用してくださいね♪



読者プレゼント 5  
**パンドミック Pain de mic**  
☎0143-83-5839

甘いものを食べたい☆  
そんな気持ちを満たしてくれる、まるでスイーツのようなパンが、このいちごのブリオッシュ♡バターと卵、砂糖をたっぷり入れた甘みのある生地に、自家製カスタードクリームといちごをのせて焼くと…いちごはフレッシュなジャムのように!お腹もココロも大満足☆  
常時15種類ほどのバラエティ豊かなパン、食パンは日替わりでなんと10種類以上!生地は4種類の十勝産小麦を商品ごとにブレンドし、西胆振の食材を使っているので、作り手の顔が見える安心感があります。フレンドリーなオーナーさんは、お客さんの「こんなパンがあったらいいなあ♪」からどんどん新作を作るので、季節ごとに足を運ぶたびに、新しい美味しさに出会えます☆



読者プレゼント 4  
**ブーランジェリー フェリシテ Boulangerie Felicite**  
☎0143-83-7221

お店の個性が出るメロンパン。クッキー生地はサクッと、パン生地はもちりフワフワ。風味豊かなバターを感じて、嬉しいお手頃価格!軽い食感だから、おやつにパクパク食べたくなっちゃう♪  
お店の一番人気は、予約で売完することが多い角食。道産小麦の「ゆめちから」と「きたほなみ」を使い、もちりしつとりの生地は小麦の甘みが口の中に広がります。サクサクとした歯触りのクロワッサンは、発酵バターの香りとしつとり感を堪能♪発酵バターを包みフランス産ゲランド塩を乗せて焼き上げた塩パンはリピート確定!常に50~60種類のパンが次々と焼き上がり、どれもこれもたくさん買いたくなっちゃう!売完することも多いのでお早目に♪



読者プレゼント 3  
**モリブロット MORIBROT**  
☎0142-82-3511

並ぶパンは、なんと言ってもこだわりの素材がポイント!生地に使われる小麦・ライ麦はすべて北海道産。全粒粉は洞爺湖町の低農薬全粒粉を使用。国産バター、有機ショートニング、ゲランドの塩、洗双糖、きび砂糖、有機ドライフルーツを使うなど、これでもか!と思うほど安心と安全がまつまっています。さらに酵母は、2種類の自家培養酵母、生イースト、北海道産とかち野酵母をそれぞれのパンに合わせて使い分けるといこだわりの。そのままでも、好きな具材をはさんでも美味しいクロワッサンは、サクサクなのにジューっとバターが染み出るリッチな食感。  
パンは常時15種類ほど。日替わりのパンも楽しみのひとつ。カラダ想いのパンで自分にご褒美を♪



読者プレゼント 2  
**ベーカリー ハル Bakery 陽**  
☎0142-82-3437

地元のお客様で賑わう店内は、笑顔であいさつを交わし、焼き立てパンが香るアットホームな空間。人気の食パン「絹角」は、もちもちとした噛み応えで、ミチッと凝縮された感じなのに、すぐやわらかでしっとり。シンプルだからこそ感じるのが出来る、パン職人が作るパン! ずらりと並ぶのは、おやつにしたい甘すぎない甘いパン(あんホイップが食べたい♡)、ランチに食べたい総菜パン(エビカレーが気になる☆)。空腹のお腹には禁断のパンたち!どンドン買ってしまった気持ちグツと我慢して、「今度来た時にはコレをかう!」と、また次回のお楽しみ♪たまにお目見えするシュークリームは、小ぶりサイズの甘さ控えめ。カロリーを気にせず食べられる!?かも♪



読者プレゼント 1  
**ブーランジェリーニシオ Bouiangerie Nishio**  
☎0144-84-3752

豆パン?いいえ、違います!!こちらは一番人気の「アズキブレット」♪十勝産小豆と道産小麦、そこに厚真産のお米を炊いて練りこんだ生地は、もちもちしっとり、優しい甘さで無限に食べられそう。この食べごちと味わいは、一度食べた忘れられなくなりそう!  
オススメしたいのは、北海道産発酵バターを何層にも折り込み、食感を大切にクロワッサン。そしてオレンジピールとビターチョコレートのパン!さわやかな香りとほろ苦さにお腹だけでなく気持ちまで満たされます。どれを取っても香り豊かなパンは、それぞれのパンに合わせて8種の小麦をブレンドし、発酵ダネにも手間と時間をかけて小麦の風味を最大限に引き出しています。コーヒーのお供に焼き菓子もどうぞ♪

