



辛さレベル☆☆☆☆☆  
トマトとチーズのカレーパン  
¥194(税込)



辛さレベル☆☆☆☆☆  
焼きチーズカレーパン  
¥172(税込)



辛さレベル☆☆☆☆☆  
牛スジ黒カレーパン  
¥180(税込)



辛さレベル☆☆☆☆☆  
ホタテカレードーナツ  
¥230(税込)



辛さレベル☆☆☆☆☆  
クミンチーズカレー  
¥250(税込)



辛さレベル☆☆☆☆☆  
バターチキンカレーパン  
¥130(税込)

# そのままでも あたためても 美味しい カレーパン



昨年からテレワークが広がって、手軽に食べられるものが人気です。そんな中、カレーパンのブームが来ていますよ♪定番の揚げカレーパンに、ヘルシー志向な焼きカレーパン。どれも生地とスパイシーなルーの相性が魅力的ですよ☆生地自体がスパイシーなもの、地場産のチーズを合わせたもの、ひと言でカレーパンと言ってもお店の工夫が詰まっていて、バリエーション豊富！タイミング良く揚げたてに出会えることに期待して、いろんなカレーパンを買いに出かけてみましょう♪

**読者プレゼント**  
いずれかの掲載店舗で使える商品券千円分を各店2名様に抽選でプレゼント!  
詳しくはプレゼント枠をみてネット♪

ベーカリーは「Bakery陽」  
☎ 0142-82-3437  
📍 伊達市鹿島町51-2  
🕒 10:00~18:00(完売次第終了)  
📅 日・月

読者プレゼント 6  
ホームページ

オープン当初から人気のパン屋さんにも、ちゃ〜んとカレーパンがありますよ☆  
イチオシのカレーパンは、焼きカレーパン。ルーはしっかりとした濃いめの味わいで、スパイシーだけど辛いこないこってり系の本格派。食べ終わった後味が、カレーライスを食べたときのように☆表面にトッピングされている牧家のモツァレラチーズと地場産のトマトがイイ味わいにまとめてる♪そして、揚げたカレーパンが食べたい!という方にはエビカレードーナツをどうぞ☆  
常時40種類以上のパンがあるだけでもスゴイのに、季節ごとの新作も出るから何度も通っちゃいます☆  
完売次第閉店なので、このカレーパンが食べたい!という方、お目当てのパンを絶対買いたい!という方も、お早目にネ♪



「ブーランジェリーニシオ」  
☎ 0144-84-3752  
📍 白老町緑丘1-2-1  
🕒 10:00~18:00(売切次第終了)  
📅 火・水

読者プレゼント 5  
Facebook

閉店時間前に完売しちゃうことも多い人気のお店。カレーパンはブリオッシュ生地です!道産小麦にバターや卵をたっぷり使ったブリオッシュ生地とカレーのルーを包み、チーズをのせて焼いています♪  
生地はふわふわ、中のルーはずっしりと重たく感じるほど入っていて嬉しい〜!コクのあるルーが男性の心を掴み、揚げていないからヘルシー志向の女性の心を掴むという、間違いなしの美味しさ☆辛さは控えめなのでお子さんでもOK!  
生地にごはんと小豆が入った、しっとりとした食パンのアズキブレッドや、定番のクロワッサンなど、どれもリピートしたくなる美味しいパンが並びます。  
売り切れ次第閉店なので、早目に行くのがオススメ☆  
売明くて素敵なスタッフさんが出迎えてくれますよ♪



「トロワ」  
☎ 0143-85-2648  
📍 登別市中央町2-17-38  
🕒 11:00~17:00  
📅 日・第4月曜日

読者プレゼント 4

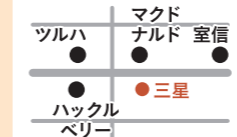
パン粉が付いている見た目は、揚げカレーパンのようですが、実は焼きタイプ。パン生地の切れ目から見える中身のルーは真っ黒…興味津々でひと口食べてみれば、とってもスパイシー!  
牛スジが入ったブラックカレーは、辛さをキリッと感じる中辛で、大人好みの辛さ♪辛いものが食べたい気分ときにオススメ。ルーの味を引き立てる生地は、卵を使わないもちり系で、表面サクサク☆  
また、人気のアップルパイもぜひ食べて♪青森産の紅玉リンゴをたっぷり煮込み、パイ生地ですらに包んで焼いた、作り手の愛情たっぷりパイ。しっかりとした果肉の食感と酸味がクセになりそう。これからは、いちごを使った春の商品も続々登場!カレーパンとスイーツ系パンで、辛&甘の両方を味わっちゃえ☆



「三星 登別若草店」  
☎ 0143-84-6111  
📍 登別市若草町2-14-15  
🕒 9:00~18:00  
📅 年中無休

読者プレゼント 3  
ホームページ

登別若草店だけの販売、ホタテカレードーナツ! 噴火湾のホタテが、贅沢にどどんと丸ごと入っています!貝柱の食感を味わえるのはもちろん、カレールーにホタテの旨味と風味が出ていて、ホタテ感が押し寄せてきます☆カレーはあまり辛くなく、ホタテの美味しさを存分に楽しめる味わい♪玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、そしてなんと白老牛まで!具材がゴロゴロ入っているルーは、苦小牧本社で試行錯誤を重ねて家庭的な味に仕上げた、徹底したこだわり。しかも、この贅沢具材でこのお値段は嬉しいですね☆  
ホタテはちょっと苦手…という方には、ホタテが入っていない普通の「カレードーナツ」(170円/税込)をどうぞ☆  
どちらもドーナツ専用生地とふわりとした仕上がりの逸品です。



「パンドミック」  
☎ 0143-83-5839  
📍 室蘭市天神町17-16  
🕒 10:00~18:00(完売次第終了)  
📅 日・月

読者プレゼント 2  
Facebook

様々な工夫を凝らした揚げカレーパンは最近出来た新商品なんです!まず、生地にはカレー風味のスパイス「クミン」を練り込んで、パン生地からすでにカレーの世界。そして中のルーはスパイシーで香り高く、あと引くおいしさ。牧家のナチュラルチーズも入り、まろやかさとコクが贅沢気分☆ルーが冷めてもチーズの食感がニクイところですよ♪  
少し辛めだけど、お子様でも食べられる程度なので安心して♪自家製のパン粉をまぶし、北海道産の米油で揚げた、すみずみまでこだわったカレーパンです。  
そして、なんと揚げたても買えちゃうんです!お店の混み具合にもよりますが、15分待てるなら是非ゲットしましょう!ザクザク&アツアツのカレーパンをハフハフしながらほおぼって♪



ベーカリーマーチ「bakery march」  
☎ 0143-48-9124  
📍 室蘭市東町2-23-28  
🕒 9:00~(完売時は一度クローズ、15時から再開して再度完売したらクローズ)  
📅 日曜日、祝日

読者プレゼント 1  
Instagram

店主さんが美味しいカレーを食べた時、「こんな美味しいカレーが入ったカレーパンを作りたいなあ〜」と編み出したのが、揚げていないカレーパン!  
お子様でも食べられる優しい辛さレベルは、ほんのりと酸味、トマトの風味も感じられます。鶏の挽き肉がたっぷり入っていて、バターと生クリームのコクが優しい味わい!パン生地にはチーズをのせて焼いているから香ばしさも出て、それが良いアクセント♪  
温めなくてもモチフワのパン生地、揚げていないカレーパンは軽い食感とヘルシーさがポイント☆おやつ代わりにパクッとイケちゃいます♪  
他にも定番のちくわパンやベーコンエッグなどのお総菜パン、ちょっと変わり種のザラメがのったメロンパン、塩パンで作ったフレンチトースト「塩パンフレンチ」がオススメ!

