

🎁 読者プレゼント

いずれかの掲載店で使える商品券
1,000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

森のデニッシュ
¥230



ベーグル（くるみ）
¥160



4 パン工房 Run

素材のおいしさが詰まったパンはいかが？森のデニッシュは、バターたっぷりの生地にもロンクリームを練り込み、名前の通りに、くるみやクランベリー、アーモンド、かぼちゃの種など、森の恵みをたっぷり使った贅沢なパン☆自家製アーモンドクリームのココも魅力です。ベーグル（くるみ）は、もっちりとしたベーグルの食感に、カリッとくるみの香ばしさがアクセント♪お食事にもどうぞ☆ベーグルは常時6種類が棚に並んでいます。お気に入りの味を見つけてみて！



☎0143-86-0556
所 登別市若山町4-41-1 若山ビル1F
営 10:00～18:30
休 月曜日・火曜日



パン好きさんに贈る おいしくて新しい！ しあわせのベーカリー♪

スイートポテト
¥378



かぼちゃあんぱん
¥270



3 ブーランジェリー フェリシテ

店内に並ぶパンは、どれも魅力的☆その中から、秋に一番おいしくなるパンを召し上げ！ふわっふわの生地にも自家製かぼちゃあんを包んだ、かぼちゃあんぱん。かぼちゃの甘さに優しさがあふれています♪パリパリ、サクサクの生地にも自家製スイートポテトとカスタードクリームをのせたスイートポテトは、こぼれ落ちるのも気にせず頬張りたくなるおいしさ！袋から取り出した瞬間、ふんわり広がる香りにも心が躍ります♪秋の味覚を代表するパンをお楽しみください☆



☎0143-83-7221
所 室蘭市中島町1-34-1
営 9:00～18:00 (商品がなくなり次第閉店)
休 月曜日・火曜日



塩パン
¥80



シマエナガちゃん
¥130



2 ベーカリー マーチ

一番人気は、塩パン！毎日100個前後売れるという人気商品は、道産全粒粉、道産バター、フランス産の塩を使うという、こだわりのパン☆香ばしい生地にもバターの風味が鼻腔をくすぐり、ほどよく塩気が広がる♪何個でも食べたくなる！かわいらしく作られた、シマエナガちゃんは、道産ミルクを使ったふんわり優しいミルクパン。愛らしい形に、思わず手にとりたくなります♪どちらもお手軽な価格なので、学校帰りの高校生が立ち寄ることもあるのだそう☆



☎0143-48-9124
所 室蘭市東町2-23-28
営 10:00～19:00
休 日曜日・祝日(その他)



黄金色の
高加水かぼちゃ食パン
1斤 800円 / 1.5斤 900円



1 パンドミック

かぼちゃの美味しさを堪能できる、2種類のパンをご紹介☆ひとつめは、壮瞥産の熟成かぼちゃをたっぷり練り込んだ「黄金色の高加水かぼちゃ食パン」。十勝産小麦の豊かな風味と、ふわもち食感が食べる人をHappyに☆まるで、口の中ですとろけるようです♪そして、生クリーム仕込みの「かぼちゃとスイートグーベルチュールチョコのスコーン」。かぼちゃの優しい甘みと、チョコのなめらかな口溶け、濃厚なココが絶妙に調和。素材の美味しさが詰まったこだわりの一品です☆



☎0143-83-5839
所 室蘭市天神町17-16
営 10:00～18:00 (商品がなくなり次第終了)
休 日曜日・月曜日