

石窯で焼くパンは、遠赤外線をギューッと閉じ込められてい
どハード系のパンはポリウレーム
ばっちり焼き上がっている。
れしさを是非味わってみて！

Information

5月18日(土) 10:00~15:00
「住いのふぶるや」にて開催され
るコチゴウ市「本巻庄の10」に
出展しますよ!
場所：甲府市朝貢1-2-66

en Yamaguchi

ペーカリーキョウサンヤマグチ

甲府駅前 甲府バスバスターミナル 精進通立休
山梨シニアセンター
山梨シニアセンター
山梨駅前
JA 鹿野所
かほま駅前
山梨小 山梨大
山梨大
山梨大
山梨大



1. 季節のクロワッサムジュ...¥220~
新じゃがとブロッコリー、アズキバラと
ベーコンなどをクロワッサムジュに
トッピング。



2. パン・オ・クレーム
...¥150

3. 小瀬トースト...1本 ¥750
(1斤 ¥250) フランスパン生地を
地じ少量のフレッシュバターを
入れた最もシンプルな食パン
ン。トーストすると外はカリッと、
内はふんわりモチモチの当西
のおすすまわパンのひとつ!

クロワッサン各種
旬の食材を使った限定品か
ら定番品までバラエティー豊
富なラインナップのクロワッサ
ン狙いのお客さまも多し人
気の一品! イチゴのクロワッ
サン ¥240、アマリカンチエ
リーのクロワッサン ¥220



ザクザクッ 食感のクロワッサン生地!

1. 人気山アミミ
ムが、カッパ
¥180。石はナ
ニヤ ¥180。ま
チョコや抹茶、マン
夏は凍らせて食べ

2. サ
くるくる
出来上がり
10:00

「ア
甲府市大里
☎055-241-
●営/10:0
●休/日曜

こあるログハウスのパン屋さ
ン、全粒粉パンをはじめ、小
ンには100円~とリーズナブ
めっちゃいます。イートインス
ヒーとお茶の無料サービス
もオススメ!

Information

美味いフランスパンを傳へて
作るフランス人気です。おやつ
にぜひオススメです。
まなこラスク...¥200(シュガー
ガーリックラスクなど)

AMOME
ほんのかもめ



1. イカズミチーズ...¥110

2. ハムアンパン...¥120

3. みそパン...¥100

4. しそめんとないパン...¥120

チーズココロパン...¥500
イカズミココロパン...¥550
中にはプロセチーズ
が入った人気のパン。ワイ
ンと一緒に食べるのがオ
ススメ。他にもキャラメルチョコ
ココロもあります。500円



大人気のチーズ&イカズミココロパン 30cm



左手前
黒ゴマのトス
サン ¥220
ン ¥220 /
ンド ¥220 /
のミニパン ¥

野菜、果物など地元の素
ン。桑の実のパン生地や、
品を一切使用していない。
人、アレルギー対策も OK。
める人気のお店。

Information

道の駅こぶちまわちにあるの
で、車売所や足湯も一緒に楽
しむことができる。ドライブ途中
にちよと寄ってみたい。

桑の実
くわみ



1. ぶどう酵母の
木の麦ベークル...¥210
北産全粒粉を使用



2. ミツシュベロード
レーズンブレッド
...1/4 ¥450
国産のライ麦を使用した
香ばしい味わいでお子
様にも人気!

ココアリッチ / オーガ
ニックココア入りの生地に
ココアフレング(自家製)
がたっぷり焼き込んだふわ
ふわな仕上げ。
1本 ¥800
1/4 ¥200

ふわふわでリッチな、桑の実の人気 No.1



パン
☎055-240-
※FAX未通
中央市井之口
●営/7:00-
●休/月曜
★tinon.net

山梨 選抜

パンタムル

SAYSAY編集部が選抜した各店自慢のパンを读者モデルが試食♪あなたはどのパンに惹かれましたか?お友達と一緒に食べ歩きや、ちょっとしたお土産にして楽しく食べ比べてみましよう。さあ、今日からパンタムルな毎日が始まりますよ〜♡

シンプルなだけに感じられる素材の旨み

YAMA GUCHI

ベーカリーキッチン ヤマグチ

ミルクフランス...¥130

自慢の石窯で香ばしく焼き上げた人気のフランスパンにたっぷりの自家製練乳クリームをサンド。



で炒りした生地のほろりとした甘みと、ハチマシの甘み、さらさらとしたバターと生地の組み合わせが絶品♡



チャバタとサンドされた素材のバランスが絶妙〜!

LE VENT パン工房 ル・ヴァン

ポロニアソーセージのチャバタサンド...¥280

薄切れを良くしたチャバタにソーセージとポロニアソーセージをサンドしたポロニアサンドの一品。



ソーセージがとろとろと柔らかく、味が美味しい。ソーセージの味が強すぎず、口当たりも美味しく、とても美味しいです。



DyDoさんの新発売のドリンクもオススメですよ♡

「爽沢香茶」

ピーチ&ローズヒップテイ



3/18発売

「香りを楽しむ」新ブランド

「爽沢香茶」誕生!

爽やかな香りが特徴のローズヒップ、ハチマシカス、スライボス。これら3種のハーブをピーチの甘い香りが包み込む優しい味わい。(カオリニョア)
(500mlPET・147円(税込み)
(280mlPET・130円(税込み))

「ダイドブレンド」

ブレンドミルク



4/1発売
Blend is Beautiful.
ミルクを引き立てる、深煎りを中心とした5種類のブレンド豆では上質な、後味スッキリにこだわりのミルクコーヒー。
(450mlPET・150円(税込み))



協賛:ダイド・ドリンク株式会社



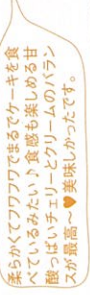
ジュシーなチェリーとさわやかなフレッシュチーズが香るじゅう!

PAN E BON

パンと絵本の店 パン エボン

チェリーフロロージュ...¥200

フロワフのプリオッシュ生地は甘ったるいサワーチェリー、北海道のフレッシュクリームチーズと自家製カスタードクリーム、ラスベラーシムをトッピング。



柔らかくてフロワフではまるでケーキを食べているみたい♪食感も楽しめる甘酸っぱいチェリーとクリームのバランスが最高♡美味しかったです。



ライ麦初心者にもオススメ♪

WALD

ドイツパン職人工房 ガルト

又スレーズン...¥380

ライ麦と小麦を50%ずつ使用した、ヴァルトの産番人気パン。スレーズン(ワグネルミオ)とレンヒールが入った酸やかな風味が特徴的。



ライ麦と小麦を50%ずつ使用した、ヴァルトの産番人気パン。スレーズン(ワグネルミオ)とレンヒールが入った酸やかな風味が特徴的。

くるみとレーズンが入ったハード系パン!

SORITA

フーランジェリー ソリタ

クリームチーズ...¥160

国内産小麦を使って、低温で長時間発酵。チーズをのせた、チーズ好きも大満足の入った、SORITA人気のハード系パン♪



クルミのある入った爽やかな味わい。中のクリームチーズの相性もバツグン。美味しい。

常連客から愛され続けるチーズにこだわったパン

FU-CHAN PAN

ふーちゃんパン

チーズパン...¥108

中にはクリームチーズ、上にはプロセスチーズをのせた、チーズ好きも大満足のチーズにこだわった産番人気のパン。



パンの買込と作り手は、チーズ好きにはたまらないかも。



素材が醸し出す自然な甘みにほっこり。

SAKAEYA 手仕事パン工房 榮や

ゴマ薩摩...¥200

黒ゴマを練り込んだ生地の中に産番鳥糞大福産の「さつま全時」を使用したサウマイズをたっぷり詰め込み、表面に白ゴマをトッピング、甘み控えめなので見た目はかわいらしいけれど、いけやちやお腹も大満足な一品。



もっちりとした食感、甘み控えめなので見た目もかわいらしいけれど、いけやちやお腹も大満足な一品。



ベーカリーキッチン ヤマグチ
甲府市小瀬町315-17
☎055-287-7237
●営業/9:30~18:00
(無くなり次第閉店)
●休/日曜

パンと絵本の店 パン エボン
甲府市小瀬町1295-11
☎055-287-8473
●営業/11:00~18:00
●休/日曜・月曜

BOULANGERIE SORITA
中巨摩郡昭和町飯味1042-1
常永土地区画整理地内
56街区32画地
☎055-242-7168
●営業/8:00~19:00
●休/火曜

手仕事パン工房 榮や
甲府市緑が丘2丁目7-1
☎055-253-3939
●営業/9:00~18:00
●商品がなくなり次第閉店
●休/毎週月曜、第2土曜

至甲府駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅

至甲府駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅

至甲府駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅

至甲府駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅
至山梨駅 至山梨駅