2023春

いま気になる噂のパン

パンと一言で言っても、いろんな種類があります。また同じ種類のパンでも、お店ごとの生地や食材、製法の違いで、それぞれ違った食感や味わいを楽しむことができます。新たにオープンしたお店や行ったことがないお店はもちろん、お馴染みのお店でも、以外と見逃しているかもしれない人気商品や新作パンも多数登場しています。この特集では、パン店スタッフやパンラバーな読者からいただいた美味しいと噂になっているパンをご紹介しています。そのパンを食べたら、パンへの情熱が一層高まること間違いなしの美味しさですよ！！

パンにワクワク　心ときめく　春がきた

春の新作パンや春限定のパン、そしてちょっと気になるパン。
数多く焼いている中から、少しだけ教えちゃいます♪

1

2

3

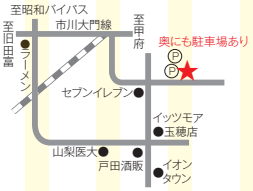
4

新作パンは、スタッフみんなで考えて、試作して、店頭に並べられるのは一部だけです。そんな新作パンをぜひ食べてみてくださいね♪

①ライ麦パン／248円／若返り食品として紹介されたライ麦粉で作ったパン。くるみ・カレンズ入り。
②マフィン／292円／ヘルシーオレンジマフィン。鮭と長芋・春キャベツのキッシュ／346円
③よもぎもちあんぱん／173円
よもぎのきなこクリーム／184円

④[staffイチ押しパン]
ツナメルト／270円
焼き肉コッペ／302円
菜の花と桜のカスクート／313円
（左上より時計回り）

パンコウボウ リノン
パン工房　李音　☎055-240-3537（FAX共通）
中央市井之口1092-4　●営／7:00～18:00　●休／月曜・第3火曜　●駐車場完備



HomePage

昨年8月オープン!!厳選素材で作るおいしさを極めたパンは完売続出！

1

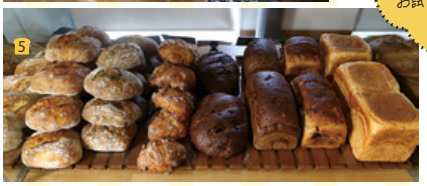
2

美味しくて体に良いものを食べてもらいたいという思いから、原材料には有機、オーガニックのものを使用。フレッシュな全粒粉を使い、発酵と熟成にゆっくり時間をかけて焼いたパンは、噛むごとに素材の味わいが押し寄せてくる絶品の仕上がり。また、見た目の可愛さはさることながら、パンの魅力や特徴が書かれたポップを見れば、間違いなくロックオンって感じ。完全に打ちのめされちゃいます♡パン選びの楽しさをあらためて実感させてくれますよ!!

3

4

②ショーケースの中に並んでいるパンを店員さんに取ってもらう方式。③あんこやカスタードも原材料にこだわった自家製。④店主オススメのハード系のパン。全粒粉多めですが水分たっぷりでとっても食べやすい!!⑤食事パンも豊富なのでシーンに合わせて選んでみて♪


5

本来タブーとされている冷蔵庫での保存で、旨みが増すように心掛けてパン作りしております。ぜひ一度お試しくださいませ。

①角食パン1本840円・ハーフ420円／アンペルの一番人気。シンプルなだけに本当の美味しさを実感しやすい逸品に仕上がってますよ。ここに行ったら、まずコレは押さえておきたい!!

アンペル グレインファクトリー
AMPEL GRAIN FACTORY ☎055-215-7307

甲府市七沢町503-21 ●営／10:30～16:00 ●休／日曜・月曜・木曜

Instagram

素材選びにこだわった、また食べたくなる体にやさしいパン。

週末限定でオープンする話題のパン屋さん。厳選した食材を使い、石窯焼き風輻射窯で丁寧に焼き上げられたパンは、噛みしめるごとに食材本来の美味しさが口いっぱいに広がる絶品の仕上がり。女性オーナーならではの優しさと可愛さたっぷりなパンをはじめ、お客様の声にお応えしたパンたちが並んでいる。初回来店の方には、次回使える10%OFF券をもらえる嬉しいサービスもありますよ!

1

2

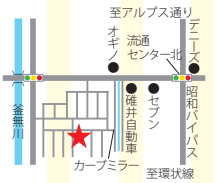
①ハード系、食パン、ベーグルなどの定番人気のパンの他、季節のフルーツや野菜を使ったパン、お子様にも嬉しいパンなど、オリジナルなパンが揃う。②お手頃サイズで種類も豊富な食事パンも揃っていますよ!!5個セット350円③赤色の看板とオーニングが目印。

3

お米から作るしっとりした生米パンや、もちもち食感のロデヴ、サクサクのラスクなど種類も豊富にご用意してお待ちしております。週末の楽しみに是非ご来店ください。

4

④レモンクリームチーズ、オレンジクリームチーズ各¥220／レーズン、クルミ、ベリー、プレーンなど開店当初から人気となっている6種類のクリームチーズパンシリーズ。国産小麦の香りのよい旨みのある生地で、フランスのクリームチーズを包んだ飽きのこない美味しさ。



INFORMATION
平日はパン・スイーツ・米粉教室を開催!
親しみやすいアットホームな雰囲気の中で楽しく学べると評判の教室です。詳しくは、ホームページをご覧ください。

アトリエ ウィークエンド
Atelier Weekend ☎055-267-9600

中央市山之神1627-28 ●営／11:00～17:00 ※土曜・日曜のみの営業となります。
●問い合わせ／火曜日～日曜日12:30～18:30 ●駐車場／10台

HomePage

①ツナとオリーブのチャパタサンド330円／マヨネーズ・ブラックペッパーで味付けしたツナと塩漬けしたオリーブを和えて作った自家製ツナフィリングをたっぷり使用。レタス・チーズと一緒にサンドした食べ応え十分の仕上がり。噛むほどに香ばしい小麦の風味とツナフィリングの美味しさが感じられる。

②ボロニアソーセージのチャパタサンド330円／歯切れの良いチャパタ生地に厚切りソーセージとローストして甘みを出した厚切りオニオンをサンドした贅沢な一品。ブラックペッパーでピリッと味付けしたボロニアソーセージの程良い塩味とローストしたオニオンの甘味が口いっぱいに広がるボリューム満点の一品。

③紅茶マフィン130円・宇治抹茶小豆マフィン130円／北海道産小麦粉100%を使用して作ったマフィンは12種類あり、4月から新しいマフィンが新登場。香り高いウバ茶を使用したクリームを包み込んで焼き上げた『紅茶マフィン』。宇治抹茶と小豆を組み合わせた餡を包み込み、黒胡麻をトッピングして香ばしく焼き上げた『宇治抹茶小豆マフィン』。この春自信を持ってオススメしたい新作マフィンを是非!![4/5(水)～]

④ハッシュドポテト160円／ハッシュドポテトをまるごとパン生地で包んだインパクトある一品。程良い塩加減のハッシュドポテトとケチャップの酸味が食欲をそそる。お子さんにもオススメ!!

ル・ヴァンはただ今、春爛漫なパンが勢揃いしてますよ～
パン選びしているだけで陽気な気分になってきます♪

バリエーション豊富なパンがずらりと並び、しかもリーズナブルな価格設定ということもあって、幅広い層からの圧倒的支持のある『ル・ヴァン』。代名詞にもなっているマフィンをはじめ、新作や季節限定パンも続々登場中なのでしっかりチェックしてくださいね。

⑤ベーグルクロワッサン(プレーン)(ココア)各160円／ベーグル生地に油脂を包み込んで引き伸ばしと折り込みを繰り返し、表面はサクッと、中はもっちりとした食感に焼き上げました。クロワッサンとベーグル、それぞれの生地の風味や食感を同時に楽しめる夢のような商品です。

⑥桜クリームチーズスティック200円／ローストしたくるみを生地に練りこみ香ばしく焼き上げたパンに、この季節にぴったりな桜クリームを絞りました。桜クリームは桜あんにレアチーズクリームを混ぜ合わせているので、甘さの中に程良い酸味も感じられます。トッピングに大きめにカットしたクリームチーズをはさみ、中心には桜の花を添えて春を感じられる一品に仕上げました。[4/29(土)まで]

⑦桜あんぱん120円／伊豆産の桜葉を散りばめた春らしい色合いの桜あんを生地に包み込み、桜の花の形に成型して焼き上げました。アクセントに塩漬けした桜の花を乗せた、この季節にふさわしい一品に仕上がっています。[4/29(土)まで]

⑧ショコラベーグル120円／人気のショコラベーグルがお客様の要望にお応えして、販売期間延長が決定!!ベーグル生地にチョコレートクリームとダイスチョコを包み込み仕上げました。もちもちの生地と優しい甘さのチョコレートクリームが絶妙にマッチ。[4/29(土)まで]

当店の定番商品であるマフィンは全12種類を取り揃えているので、ワクワクした気持ちでお選びいただけると思います♪どれもとっても美味しく焼き上がっています！！

Instagram

パンコウボウ ル・ヴァン
パン工房 le vent ☎055-242-8800
中央市成島3508-13 ●営／10:00～17:00 ●休／毎週日曜・月曜・火曜 ●URL www.clenarth.com/

②じゃがいもバジルのタルティーヌ258.1円③ハーブクリームチーズとベーコントマトのカルツォーネ290.5円④韓国風焼肉バーガー387.7円⑤春のよもぎあんぱん182.5円⑥つぶつぶナッツの蜂蜜チーズホットク204.1円⑦春の苺デニッシュ376.9円⑧フランス産小麦の天然酵母クランベリーカシューナッツとクリームチーズのぱん355.3円⑨アプリコットとクリームチーズのタルティーヌ258.1円⑩ホイップクリームの生ドーナツ204.1円／食感が軽く、手で持つと崩れそうな柔らかさが特徴の『生ドーナツ』。もちっとした弾力、ふわっとしたくちどけの新食感がたまりません♡

「また食べたい」と思っていただけるような美味しいパン作りと「また来たい」と思ってもらえるような行き届いた接客を心がけ、皆様のお越しをお待ちしております。

体が喜ぶ健康パンから食べ応え抜群の食事系、心踊るスイーツ系まで充実のラインナップ！！

月毎に入れ替わるおすすめパンや季節限定パンが続々登場するので、いつ行ってもワクワクした気分でパン選びができるモンマーロ。ただお腹を満たすだけでなく、地元食材を使ったご当地パン、贈答にぴったりな高級パン、そしてアレルギーなどにも配慮した健康パンなど、目的に合わせてセレクトできるのも特徴的な魅力となっている。

①腸活ミニブレッド355.3円／毎日食べるものだから体には気を遣いたい…そんな思いはありませんか?「食べやすくお腹に優しいパンがあったらな～」そんなご要望にお応えすべく登場したのが『腸活ミニブレッド』。小麦のアリュロン層(糊粉)の部分を小麦とミックスして練り上げているので、ミネラルや食物繊維がたっぷり!!腸内環境の美化を考えている方は、是非お試しください!!

山梨パン工房 モンマーロ ヤマナシパンコウボウ モンマーロ

☎0553-20-6338 甲州市塩山下於曽1567
●営／平日 9:00～17:30 土日祝 8:30～17:30 ●休／月曜日 ● r.goope.jp/montmarlo

公式LINE Instagram

朝日通りにある小さな可愛いパン屋さん。パン好きさんの間では「ハチ＝あんバター」という程の超人気パンとなっているが、その美味しさに引けを取らない春の新作パンが登場中!!厳選した食材を使い焼き上げたパンは、どれも噛みしめるごとに素材の美味しさが感じられる逸品ばかり。リピート率が高い訳は食べればきっと納得できるはず!!

①手前:ヤウール180円／ヨーグルト、生クリーム、卵黄、バターなどで仕込んだリッチな生地で、しっとりとした口当たりが特徴的なパン。奥:ヤウール　シトロン200円／ヤウールにレモンの爽やかさを加えてさらにしっとり。おやつとしてもおすすめです。

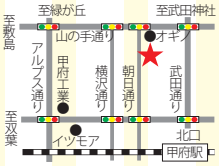
見た目のシンプルさとは裏腹の趣向を凝らしたパンが勢揃い。

②ホットドッグ450円／白州の「フランク」さんのあらびきフランクを使った、食べ応えのある逸品。
③左:ヌス280円／シナモン香るクルミのクロワッサン。右:クルミレーズン280円／一番人気のベーグル。クルミとレーズンの安定した美味しさです。
④トマトカレーパン250円／とことん手間暇かけて仕上げた渾身の一品。トマトベースの自家製カレーにセミドライトマトの酸味と旨味がとても美味しいですよ♪

「ヤウール」は、ベーカリーハチのブリオッシュ的な立ち位置のパンとして作りました。卵の供給が少なくなり、数は少なくなってしまいますが、どうぞお試しください。

ベーカリー ハチ ☎055-236-8882

甲府市朝日4-5-5
●営／10:00～19:00（売り切れ次第終了） ●休／日曜・月曜



Facebook

①コッペサンドシリーズ　各250円／この春、『コッペサンド』がリニューアルしました。それを機にニューフェイスのサンドが続々登場しますよ!!このボリューム感、そして何よりパンの美味しさも味わえる大満足の一品に仕上がっています。
左から、[えび&オーロラソース][白身魚フライ][甘酢あんの唐揚げ][サーモンフライ][ハムエッグフライ]。

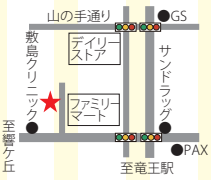
②バーガーサンドシリーズ　各320円／これまできららベーカリーになかったバーガーシリーズが新たに仲間入り。[牛カルビ][チキン竜田][豆腐ハンバーグ&きんぴらごぼう][照り焼きチキン]の4種。ガッツリ派にも、ヘルシー派にも!!③ルヴァン～シャインマスカット～250円／オーツ麦、大麦、ヒマワリ種、亜麻仁、小麦グルテン、トウモロコシグリッツ、ゴマ、小麦ブランなどの雑穀入りの粉を使用し、当店のパン職人が自信を持ってお届けするハード系の新作。ドライのシャインマスカット、カシューナッツやアーモンドをちりばめ、味わい深いヘルシーなパンに仕上がりました。④ひとつひとつ丁寧に手作りしたオリジナルマフィンとクッキー。「まるまるクッキー」は、おからや豆乳を使用し、100%野菜を使用したトマト・ほうれん草・カボチャなどのパウダーで美味しくヘルシー、そしてカラフル♡贈り物にも喜ばれそう♪

色とりどりの華やかなパンは、どこかにお出かけしたくなるような気分にさせてくれる♪

石窯パン、ライ麦パン、カンパーニュ、フリュヒテなどのハード系や、"サクサク・カリカリ"な焼き立てクロワッサンがきららベーカリーの代名詞にもなってますが、この春は見ているだけで元気がもらえそうな彩り豊かなサンド系のパンたちが新登場し、早くも人気となっている!!マフィンやクッキーなどお子さんも喜びそうなSWEETS系も揃っているので、お家の中だけでなく、気持ちのいい青空の下でピクニック気分で楽しんで♡

春の新商品がおすすめです。バリエーション豊富なサンドウィッチは、ボリューム満点!!新作も続々登場します。きっとお気に入りが見つかるはず♡ご来店お待ちしております。

きららベーカリー　☎055-277-8709
甲斐市中下条851-1　●営／10:00～17:00　●休／日曜・月曜



Instagram

清里高原の自然の優しさを感じられるパン♡

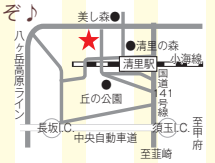
②くるみレーズンパン／自家製の野菜酵母を使った生地に、有機レーズンとくるみをたっぷり入れた、ずっしり系の天然酵母パンでは一番人気。③ハーベストカレーパン／知る人ぞ知る人気パン!!油で揚げてない焼きカレーパンなのでヘルシー!!もっちもちの生地の中にはゴロッとした野菜がたっぷり♪まろやかなカレーで食べやすく、動物性素材は一切使わないこだわりのパンですよ☆④手作りジャムもご用意／ジャージーミルクジャムをはじめ、地元産果物のジャムも種類豊富。お気に入りのパンのお供を探して是非お試しあれ♬

私たちが毎日心を込めて焼いています。人気ナンバーワンのミルクパンはもちろんですが、他にも自家製の野菜酵母で焼き上げたパンはどれもオススメです♪

①ジャージーミルクパン／水を使わず清泉寮有機ジャージー牛乳だけで生地をこねた柔らかくて甘みのあるパン。牛乳の優しい美味しさが広がります。スライスして軽くトーストするのもオススメ。より牛乳の風味が増します。

清里寮ジャージーハット内にある焼きたてパンが味わえる「清里寮パン工房」。自家製天然酵母や有機小麦粉、天然塩や地元の平飼い鶏卵などを使い、安心・安全を一番に考え、素材の美味しさにとことんこだわったパンをご提供。清里の澄んだ空気とおいしい水だからこそ堪能できる味わい深いパンをどうぞ♪

セイセンリョウパンコウボウ
清泉寮パン工房（清泉寮ジャージーハット内）　☎0551-48-4447
北杜市高根町清里3545　●営／9:00～17:00（売り切れ次第終了）　●休／年中無休



HomePage

美味しくてリッチ気分が味わえるこだわりパン!4月5月限定のスイーツ食パンも登場♪

毎日の美味しい始まりとして、お土産としても嬉しいこだわりの食パンが人気の『SAKImoto bakery 甲府昭和店』。「毎日食べられる」「毎日食べたい」ヘルシーな食パンは、トースト派の極美"ナチュラル"食パンと生食派の極生"北海道ミルクバター"食パンの2種類を販売。他にも月毎限定の商品からリピーター続出のこだわりクロワッサンや話題の塩トリュフパンなどが並ぶ☆また、食パンに良く合う見た目もオシャレな「ジュエル ジャム」も豊富にご用意♪

今話題で大人気の塩トリュフパンはサンドイッチなどのアレンジもオススメです!! ご予約も承っております♪

①【4月限定】寄本珈琲と塩キャラメルの食パン950円。②【5月限定】極生ピスタチオの食パン③食べ始めると止まらない耳までふわふわのラグジュアリーな美味しさ。☆極美"ナチュラル"食パン950円／極美"北海道ミルクバター"食パン1,100円。④寄本の塩トリュフパン220円。

⑤クロワッサン（ミルク、チョコレート）／生地の織り込みは、一般的なクロワッサンが27～36層に対し寄本のクロワッサンは「108層」と、約3倍。発酵バターのコク深く豊かな香りをしっかり引き出しながら、他にはない繊細なしっとり食感が楽しめる。

INFORMATION

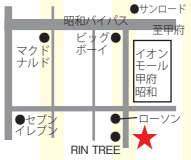
アプリからご予約もできます!こちらのQRから▶

サキモト ベーカリー コウフショウワテン

SAKImoto bakery 甲府昭和店

☎055-288-0730

昭和町上河東1300-4 ●営／10:00～18:00 ●休／無休



寄本公式HP

Instagram

ここは知る人ぞ知る、週末営業のパン屋さん。

全て国産小麦を使用し、自家製ドライフルーツや具材を主に使用した、週末営業のパンと焼き菓子の店です。定番品の他に、季節のものや週替わりのパンもあり、一期一会のパンとの出会いをお楽しみください。

①定番品／おやきのようなフォルムの厚焼きシリーズ自家製カレーをたっぷり包んだカレー。税込280円

②卵や乳不使用で小麦の香りを感じ、もっちり食感の角食です。税込480円

③季節の野菜や、自家製ソースを使用した週替わりのフォカッチャです。何が並ぶかは、その時のお楽しみです。税込432円～

Instagram

HomePage

facebook

いえぱん 実粉（ミコ）

☎050-3573-3050

韮崎市若宮1丁目10-19

●営／毎週金曜土曜、時々木曜10:30～16:30（売り切れ次第終了）

ハンバーガーの要となるバンズとパティは感動レベルの美味しさ♡

3月にオープン一周年を迎えた人気バーガーショップ。厳選した素材はもちろん、風味や食感、食べ応えにまでとことんこだわったバーガーはどれも絶品の味わい深さ。ドリンクも季節ごとの限定ものも続々登場中!!イートインだけでなく、テイクアウトやデリバリーもやっているのでいろんなシーンで重宝しそう♪

①スモーキー"ヘシコ"バーガー（ポテトフライ or オニオンリング付）1,298円／へしこ（鯖のぬか漬け）の豊潤な香りと味は独特の風味と相まって、食べると旨味と香ばしさが口いっぱいに広がります。100%ステーキビーフパティ、チェダーチーズとの相性も抜群!!

圧倒的なリピート率を誇る"ヘシコバーガー"をはじめとする当店ならではのオリジナルバーガーを是非ご賞味ください。

②毎朝丁寧に仕込む「自家製バンズ」。厳選した北海道産の小麦粉を使い、香ばしいうま味ともっちりとした引きのよい食感に仕上げている。③お子様限定ハンバーガーセット。ちょうどいいミニサイズが評判。

バンズバーガー & カフェ

BUNS BURGER & CAFE

☎055-267-6083

甲府市塩部4丁目1-19 ●営／11:00～14:00 16:00～18:00 ●休／日曜日

Instagram

古民家の趣をそのまま残す、パン好き御用達の評判店がココ！！

パンの売り場こそ決して大きくはないが、その限られたスペースには、60種類を超えるこだわり素材を使った素朴さと優しさたっぷりなパンが所狭しと並べられている。また古民家ならではの大広間や縁側で、焼きたてパンをイートインできるので、他ではなかなか味わえないほっこりとしたランチタイムも過ごしてみてはいかが♪

色々なパンを取り揃えているので、きっとお好みのパンに出会えると思います。お時間がありましたら古民家のゆっくりとした時間もお楽しみ下さい。

②丸山パンならではの良質な素材を感じられるパンがずらり。③日向ぼっこしながらのんびり食事が楽しめる縁側。お子さん連れでも安心♪

丸山パン　マルヤマパン　☎080-1186-7900

山梨市落合288-2 ●営／10:00～18:00（売切れ次第終了） ●休／日曜・月曜定休

Instagram

①苺のクロワッサンサンド430円／大沢農園さんの土で育った苺を、自家製カスタードとフレッシュ生クリームと一緒に定番人気のクロワッサンでサンド。季節限定パンなので、気になった方はお急ぎくださいね！

どれもカラフルで可愛く美味しそうで選ぶのに迷っちゃいます♪

素材ごとの味や食感を楽しめるお食事系やハード系、センス溢れるスイーツ系などバラエティー豊かに毎日約60種類程がお目見え。可愛すぎる見た目のパンが多いのでフォトジェニックな写真も撮れちゃいます♪季節限定商品も続々登場中なので、食べ損ねないように要チェックですよ!!

①山梨県産全粒粉を使用したトーストに、季節の様々な具材をのせた人気のお惣菜パン。全粒粉はローファットで栄養価も高く身体にも良いのでオススメ♪数種類がラインナップされているのでお好みに合わせてどうぞ!!300円～

②フィグマロン278円　③【期間限定】いちごのレアチーズマフィン300円

ベーカリー　ポノ　Bakery PONO　☎055-209-2186

甲府市大里町2154-138 ●営／7:00～18:30 ●休／土・日・祝日

Instagram

作りたいものだけを作る、パンが大好きなご主人の絶品パン。

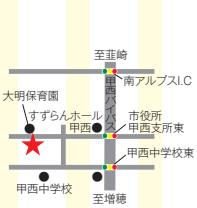
デニッシュ生地で作ったかわいい菓子パンや雑穀系のパンを中心に約30種類。形やデザインだけでなく、どれも素材からしっかりと考えて作られているパンばかり♡中でも食パンは電話予約するお客さんが後を絶たないほどの人気っぷり。毎日のパンライフが一層楽しみになる逸品ですよ!!

②『本日のデニッシュ（デコポン）』250円／季節のフルーツを使ったデニッシュは、味はもちろん、宝石みたいにキラキラして見ているだけでうっとり。デニッシュのパリパリとした歯応えも最高!
③こまぱんの定番とも言える“もっちり”“しっとり”食感がたまらない『食パン』1斤340円。やみつきになる食感と味わい深さを是非、堪能してみて!!

こまぱん　☎055-282-4321　南アルプス市鮎沢1044-1

●営／10:00～18:00　●休／日曜・月曜　※商品がなくなり次第、閉店します。

原材料などの高騰に伴い、一部商品価格が変更となる場合がございますので、何卒ご理解くださいますようお願いいたします。



①手前：サバサンド360円・奥：チキン南蛮サンド300円／サンドは日替わりで登場するので、どんなサンドに出会えるかはお店に行ってみてのお楽しみ♪