

今食べたいのは、
心和む、しあわせパン

パン工房 李音	ベーカリーハチ
Atelier Weekend	BREAD & GLASS
山梨パン工房 Mont marlo	きららベーカリー
ベーグル&カフェ Ring Bagel	パン工房 le vent
製パン 麦玄	清泉寮パン工房

秋のごちそうパン

秋の声を聞くと、色も彩やかな野菜や果実、木の実が登場します。秋の実りを使った、食べておいしく、身体も元気になるパン。そんなごちそうパンを、今年もたくさん焼きました！

写真のパン紹介

- ①エビカツ野菜サンド238円/人参ラベとやきいものフォカッチャサンド216円/ロデブの生ハムかぼちゃサンド324円/かぼちゃと黒酢あんの唐揚げコッペ281円
 - ②パネトーネ(フルーツ/ショコラオレンジ)各216円
 - ③オレンジスティック194円
 - ④かぼちゃクリームパン216円
- ※全て税込価格



パン工房 李音 リノン

☎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



食感や味わいが楽しい ほっこりしちゃうハチの秋パン。

朝日通りにある小さな可愛いパン屋さん。中に入ると所狭しと並べられた焼きたてパンがお出迎えしてくれ、早々にテンション上がっちゃいます♪食材にこだわっているだけあって、どのパンも噛みしめるごとにそれぞれの素材の美味しさが感じられる。かと言って主張しすぎることなく、絶妙なハーモニーを奏でる逸品に仕上がっている。この秋登場の新作もお見逃しなく!!

Information

営業時間が変更となり
10時オープンとなっております!!

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



①熱烈なファンがいるベーカリーハチのベーグルに、この秋、新商品が仲間入り!(アーモンド260円、クルミレーズン260円、ほうれん草220円、チョコ220円)。②秋食材満喫の2品。左:パンブキンレーズン260円 右:さつまいも180円。③チーズ好きにはたまらないチーズリュスティック280円④クイニアマンアイス380円/キャラメリゼされたザクザク食感のクイニアマンにバニリアイスをサンド。この新しい組み合わせにハマっちゃいそう♪



パンに対する想いが感じられる 味わい深いオリジナルパン。

住宅街に佇む週末限定オープンの人気店。厳選した食材のみを使い、石窯焼き風輻射窯でひとつひとつ丁寧に焼き上げられたパンは、それぞれの素材の特徴と味わいが口いっぱいに広がる逸品ばかり。パンに対する真面目さと愛情が感じられますよ、きっと!!ギフトボックスも用意されていて、ちょっとしたプレゼントとしても人気。また初回来店の方には、次回使える10%OFF券をプレゼント!

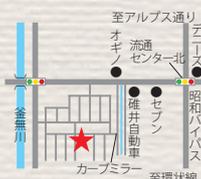
Information

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。

Atelier Weekend

アトリエウィークエンド

☎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



①生米パン(プレーン500円・チーズ580円)/この春からの新作。お米ならではのもちもちとした弾力がある食感はやみつき間違いナシ!!アレルギーが気になる方も安心。
②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。
③バンド・ロデヴァ500円~/他であまり出会うことがないフランスパンの一種である「バンド・ロデヴァ」は、皮の食感はパリッと硬めであるのに対して、中身はみずみずしくもちもちとした弾力が特徴。定番のプレーンやくるみレーズンの他、秋限定のマロンやサツマイモも登場。④各種ベーグル200円~/砂糖や油脂など一切使っていないヘルシーなベーグル。定番人気のチョコレートやマロン、コーヒー、プレーンに加え、常連さんに人気の限定販売のトマト。要チェックです!!
⑤赤色の看板とオーニングが目印。



女性オーナーならではのハード系パンにドハマリ必至♡ 手軽に購入できる宅配も話題!!

国産小麦・水・塩・微量のイースト・自家製酵母でゆっくりじっくり焼いたパンは、本来の旨みや甘みが味わえると評判。中でもオーナーが一押しするハード系のパンは、パン好きの舌を唸らせる絶品の仕上がりに。もちろんスコーン、食事系、菓子パン、季節限定パンなども揃っているの、お気に入りを探しにお出かけください!!

Information
通販サイト開設!!
 自宅で慌てずゆっくり吟味しながら、お好みのパンを見つけてくださいね♪

スタートしたばかりで、まだ商品が少なめですが、随時追加していくので、要チェックです。
 右のQRから購入可能です▶▶▶



Bakery BREAD&GLASS

ベーカリーブレッド&グラス

☎090-6413-9428
 南アルプス市飯野2056
 ● 営 / 11:00~15:00
 ※火・木・土のみ営業



① [手前:ロデヴフルーツ、奥:ロデヴチョコ] カット売り1/4各300円 / 当店のパンで1番水分量が多く、ドロッとした生地にフルーツやチョコやナッツを入れ、大きく焼いたパン。皮が香ばしく中はしっとり。生地のおいしさを味わって頂きたいパンです。
 ② 「BREAD&GLASS」のパンが自宅やオフィスに届く宅配サービスが評判。基本的に冷蔵便での発送だから安心。注文は専用の注文サイトの他、電話、メール、Facebookメッセージ、Instagramからもできます。③ マリトツツオ450円 / 自家製あん生乳100%生クリームとマスカルポーネを合わせたクリームに京都宇治抹茶を使用。④ 住宅街の間の小道を進んでいくとぼつんと現れる、真っ赤なかわいいー軒家。見つけたと同時に思わずテンションが上がっちゃいます♪



行く度に新商品に出会える、 わくわくパン屋さん♪

パン好きなら誰もが知っている山梨屈指の評判店がここ「モンマーロ」。月ごとにおすすめパンが替わったり、季節や期間の限定パンが続々と登場するので、月に一度は行かないと美味しいパンを見逃しちゃいますよ!!バリエーションも豊富で、馴染みのある定番パンから地元食材をふんだんに使ったご当地パン、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。裏メニューとして「ノングルテンの米粉パン」も注文できるよう。気になる方は気軽にお問い合わせを!!

Information
 LINEからは、どこよりも早い新作情報やお得なチケットがGETできますよ!!



山梨パン工房 モンマーロ

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



①月に一度発行されているモンマーロスタッフが作るオリジナルチラシ。どこかほっこりした気分させてくれる、食欲を掻き立てるインパクトのある手描きされた新作パンのイラストの他、月ごとのおすすめや日替わりパンなど、このチラシを見ないといわれない情報がたっぷり描かれている。このチラシは店頭で入手することができるけど、LINEにお友達登録しておくだけで、あなたの携帯にこのチラシ情報ははじめとする最新情報が届きますよ!!(左のInformation内のQRコードで友達登録)



②A.イタリアンきのこのカルツォーネ236円・B.エゴマロールサンド182円・C.パンフレザン322円・D.ハートマトフォカッチャ203円・E.雑穀パンの温野菜ドッグ322円・F.ヘルシー雑穀とドライフルーツのクルミチーズサンド203円・G.栗パン257円・H.鮭のおにぎりパン203円・I.チキンナンパドック322円・J.アジアンガバオ236円。③ゆったりと座れる広々としたテラスは、人気の特等席となっている。心地いい秋空の下で食べる焼ききたてパンは、格別の美味しさ♪④とろける甲州ワインカレーパン279円 / 甲州名産の丸藤葡萄酒の「赤ワイン」、そして「ワイン」の角切り肉がコロっと入ったモンマーロを代表するパンのひとつ。材料・製法にどことこだわって仕上げたカレーパンは絶対に押さえておくべき!!



もはやクロワッサン専門店!?
種類も!サイズも!!お値段も!!!
ワクワクしちゃうバリエーション♪

毎日80種類以上のパンがずらりと並ぶ。石窯パン、ライ麦パン、カンパニユ、フリユヒテなどハード系の種類の豊富さに定評がある。また菓子工房も併設されておりシフォンケーキ、ワッフル、プリン、シュークリームなども店内を販売している。10時、12時、14時の1日3回焼き上がるクロワッサン(¥90)は予約で売り切れになるほどの看板商品。サクサク、カリカリ、ジューシー、コスパ最高!自慢の焼き立てクロワッサンをぜひ一度味わってみてください。

Information

《11周年記念イベントのご案内》

10/19(火)~10/23(土)の5日間

10:00~17:00

11周年を記念して、スタンプ2倍サービスを予定しております。パンが売り切れ次第終了。詳しくはInstagramや店内ポスターにてご確認ください。



①【秋限定】クロワッサンマロン200円 / 贅沢に熊本の和栗をトッピング。クロワッサンの塩とホイップクリームやマロンクリームの甘さがマッチ。チョコクロワッサン200円 / 定番商品として店頭を飾る不動の人気商品。モカホイップを挟み、フランス産の板チョコを大胆にトッピング。アーモンドクロワッサン200円 / たっぴりの自家製アーモンドクリームを使用し、シナモンやスライスアーモンドで香ばしさもUP!!



②この秋、自慢のクロワッサンのバリエーションが豊富になります。話題のピスタチオや克蘭ベリーなども続々登場!!ピスタチオ90円・克蘭ベリーandクリームチーズ90円・セサミ60円・あんろ120円・チーズ120円・ショコラ120円・オレンジチョコ70円。③定番のクロワッサン90円。④シュートレン1,000円 / ラム酒に漬け込んだドライフルーツがたっぷり。毎年、予約殺到の大人気のクリスマス商品。11月ごろより発売予定。



きららベーカリー

☎055-277-8709

甲斐市中下条851-1

●営業 / 10:00~18:00 ※土曜のみ17:00まで

●休 / 日曜・月曜



秋のご馳走帖

今食べたいのは、心とむ、しあわせパン

あの食感を想像するだけで
ほっこり気分になれる、もちもち
ちベーグル♡

ベーグルのぷっくりとした見た目、そしてあのもちもち食感が、とっても幸せ～な気分させてくれます♡北海道産小麦100%を使用した手作りのベーグルは、全12種類が揃い、定番に加え、季節ごとに限定メニューも登場!!食事としても人気のベーグルサンドも毎日日替わりで3種類をラインナップ。お土産にすれば喜ばれること間違いなし!!併設のカフェで心とむ時間をのんびりと過ごすのもオススメ!!

Information

6月に平和通り沿いにOPENした話題の姉妹店『フクロウ紅茶店』。

スコーン、マフィン、サブレなどの焼き菓子和季節ごとに仕入れる紅茶が楽しめる、評判になっている。お店の詳細情報はInstagramでご覧いただけますよ!!



ベーグル&カフェ Ring Bagel

リングベーグル

☎055-268-0016 中巨摩郡昭和町西条1987-4

●営業 / 10:00~18:00

●休 / 日曜・月曜

ring-bagel.jimdo.com



①【季節限定】キャラメルパンキンベーグル275円 / かぼちゃが練り込まれた生地にキャラメルとかぼちゃを巻き込んで仕上げた優しい甘さのベーグル。11月末頃まで。②右上から時計回りに、ダブルチョコ、プレーン、抹茶かのこ豆、シナモンアップル、ペッパーチーズ。③【季節限定スコーン】アールグレイホワイトチョコ275円 / 茶葉が練り込まれたベルガモットの香りがする生地とホワイトチョコの組み合わせが最高。どっさりしっとり食感がたまりません♡④買ってそのままイートイン!!コーヒーを中心にドリンク類も充実。人気のベーグルサンド(6種類)と共に、のんびりおしゃべりな時間をお過ごしください!





①かぼちゃマフィン100円 / 人気のマフィンは季節限定ものも含めて12種類を取り揃え。卵をふだんに使用した生地のもちもち食感が特徴のマフィン。新商品のかぼちゃマフィンは、優しい甘さのほっこりとした味わいに仕上がっている。②モンブランデニッシュ160円 / さつま芋クリーム・マロンホイップクリーム・和栗クリームの3種類のクリームを贅沢に使用。クリームをふだんに使用しているので、食べ応え抜群!!トッピングのマロンがアクセントになっている。③さつま芋ベーグル100円 / 滑らかなさつま芋クリームをベーグル生地に包み込み焼き上げてある。トッピングにカットしたさつま芋と黒ごまが乗っている。黒ごまの香ばしい風味とさつま芋のクリームの甘さが程よく混ざり絶妙な味わいに仕上がっている。



④秋のプレミアムラウンド(ハーフ380円) / 生クリームを練り込んだしっとりとした生地と渋皮マロンペーストを折り込み、そこにたっぷりの大粒の紅あずまを包み込んで、じっくり焼き上げた。使用する紅あずまは食感と素材の風味を楽しんでもらえるようにと、あえて大きいサイズのまま生地に練り込んである。【期間限定10月6日～】

⑤ピリ辛竹の子120円 / ピリ辛に味付けした竹の子を生地に乘せ、チーズ、マヨネーズ、パプリカをトッピングして焼き上げている。竹の子は少量の昆布と唐辛子の旨辛さとごま油を加えて食欲を掻き立てる味に仕上げている。



⑥黒糖スティック40円 / 食べやすい大きさに丁寧にカットして揚げ油で香ばしく揚げた。黒糖の優しい甘さと食感がどこか懐かしさを感じさせてくれる黒糖スティック。



秋をたっぷり満喫できる季節限定パンがずらりと並ぶ♪

大人も子供も笑顔になる人気の「パン工房 ル・ヴァン」には、この秋も美味しそうなパンがいっぱい登場中!!お客さんと賑わっている雰囲気に加え、バリエーション豊富なパンを目の前に、つついあれもこれもと手が伸びちゃう。大定番のマフィンを筆頭に、秋の味覚を使った季節限定のパンや評判のコッペパン、菓子パンなど充実しているので、ご家族やお友達同士でぜひ行ってみたい。

パン工房 le vent ル・ヴァン

☎055-242-8800
 中央市成島3508-13
 ●営業 / 10:00～17:00
 ●休 / 毎週日曜・月曜・火曜
www.clenarth.com/



Instagram



⑦おぼけパン130円 / ココアパウダーとチョコチップを混ぜて作ったメロン皮を使用して焼き上げたメロンパンにクリーム・チョコチップを目と口に見立てて、おぼけパンに変身!!かぼちゃクリームとメロンクリームの2種類の味が楽しめる。ミニおぼけ80円 / 食べやすいサイズの可愛らしいミニおぼけ。ふわわり白パンにチョコクリームをたっぷり包み込んで焼き上げている。【期間限定10月6日(水)～30日(土)】

誰かにプレゼントしたくなるパン

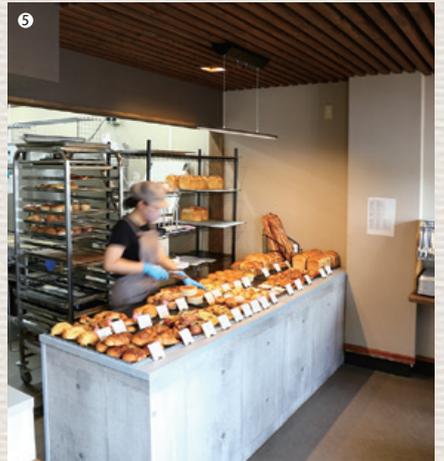
4/29に山梨市駅前の中央通り沿いにオープンしたばかりの話題のパン屋さん『麦玄(むぎはる)』。地産地消を目的として、自家製天然酵母や県産小麦を使用した、安心安全な体にやさしいパンの美味しさに、ただ今ハマる人続出中。「かいほのか」「有機レーズン酵母」「無農薬玄米粉」など、体が喜ぶ素材が全てのパン生地に練り込まれている。小麦粉も数十種類の中から厳選した国産小麦を使用。独自の製法で一晩寝かせ、粉の甘味と深い旨味を引き出したパンがいただける。また、デニッシュなどに使用するジャムやカスタードクリーム、粒あん、カレーなども、もちろん全て自家製。そんなこだわったっぶりなパンが毎朝、約40種類並べられる。パン好きさんなら絶対に押さえておくべき、注目の一店ですよ!!



①お洒落でかわいい雰囲気だけど、シンプルな佇まい外観なので、思わず通り過ぎてしまいそう。②麦玄ならではのオリジナリティ溢れるパンがいっぱい!!



③クリームパン140円/麦玄で一番人気のこのクリームパン。生地は弾力があり、粉の味わい深さを楽しめます。クリームは卵を活かす独自の製法で作られたプリンのように美味しく、パンとクリームが絶妙なバランスで虜になる美味しさですよ♡
④塩トリュフ200円/フランス生地にリュフの塩とオイルを乗せた一品。フランス生地の甘みと味わい深さにトリュフの香りが加わり、最高に美味しさに仕上がっている♡
⑤お店に入ると対面式のカウンターにずらりと並べられたパンたちがお出迎え。



製パン 麦玄

☎0553-34-8277
山梨市小原西952
●営/9:00~16:00
(売切れ次第終了)
●休/日曜・月曜

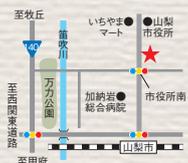
むぎはる



ホームページ



Instagram



清里の自然の優しさを感じられるパン♡

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・安全を一番と考え、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♪

Information

「やまなしグリーンゾーン認証」を取得しており、安心してご利用いただけるようコロナ感染対策もしっかり行い、皆様のお越しをお待ちしております!

清泉寮パン工房

(清泉寮ジャーキーハット内)

セイセンリョウバンコウボウ

☎0551-48-4447
北杜市高根町清里3545
●営/10:00~17:00 ※売り切れ次第閉店。
(変更の場合あり。HPをご確認ください)
●休/年中無休



①ジャーキーミルクパン 380円/水を使わず清泉寮有機ジャーキ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♡
②ハーベストカレーパン 260円/知る人ぞ知る人気パン!!油で揚げない焼きカレーパンなのでヘルシー!!もちもちの生地の中にはゴロっとした野菜がたっぷり♪まる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☆
③ジャム各種…520円~/山梨県内やハケ岳周辺の果物と、有機砂糖を使った手作りのジャムもおすすり有機ジャーキー牛乳を使ったミルクジャムは生キャラメルのような濃厚な味わいが楽しめます☆
④くるみレーズンパン 600円/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がたっぷり♪ずっしり系の天然酵母パンでは一番人気です。