ブーランジェリー 丘の上のシェリー



『imolé (イモレ)』は地元、千葉県 香取市産のサツマイモ「紅はるか」を使用した焼き芋カヌレ。 焼 き芋のペーストを使用することで、ねっとりとした甘さと香ばしさ

外はかりっと、中はねっとり!是非 ご賞味ください!

#22

【京都•伏見】

ANDE

焼き芋カヌレ「imolé」(イモレ)

7 (京都・四条) 梅營堂

#228

伏見吟醸酒粕ぱん丹波黒豆

LITTLE BY LITTLE



京都生まれのデニッシュパン専門 上品な甘さでふっくらと炊き上げ た丹波産の黒豆を、一個のパンに 贅沢に20粒以上乗せて焼き上げ 店。季節限定品をはじめ10種類 のデニッシュパンを取り揃えてい ました。しっとりとしたパンの生地と、黒豆の甘さがマッチします。

レモン味のデニッシュ生地に相性 の良いはちみつを加えました。夏 にピッタリの爽やかな味をお楽し みください。

オススメ はちみつレモン

カフェ・プラネット・ショコラ



ドイツから本場のブレッツエルをお持ちしました。ラウゲン加工の 塩味の表面はパリッと中身はも ちッとしたヨーロッパ独特の食 感。この機会に是非本場のブレッ ツエルをお試しください。

TZZX ブレッツエル

BAKERY ONE CARAT/



今までにない食感と口溶けの良 さを求めて作られた超高級食パ **ンです。低温長時間発酵と長時間** 焼成によって作られており、生で 食べてもしっとりもちもちで、耳まで美味しくいただけます。 トーストすると外側はカリカリ、中は「ふわぷり!」っとした食感に変 化。様々な食感をお楽しみいただ

#22

1ct (ワンカラット)

東京ベーぐる



パンプラス

4228

壱岐牛カレーパン

【沖縄・宜野湾】

八重山食パン

沖縄県産小麦は無肥料、化学肥

料不使用の香り豊かな小麦を100%使った八重山ソフトフラン

スアンバター。サクッと歯切れが 良い食感にしております♪

冷やしたアンバターをトースター で焼くとさらに、美味しさが増し

スイーツ店が本気で考えた「あんぱん」。北海道産小麦を使用し無

海道しゅまり小豆を使用した粒あ

んと、おもちのようにのびーるあ

んこをたっぷり詰めた「白石あんぱん」です。

『パンのフェスアワード2021』ゴー

422×

白石あんぱん

【東京・麻布十番】

オススメ

スイート

1日2440個売れた、カレーパング

ランプリ金賞受賞の「壱岐牛カ

もちもち食感がたまらない生地 から出てくるチョコレートは、まさに「フォンダン」。温めると、どろー レーパン」は、希少里毛和牛「壱 り溶け出す濃厚チョコレートガ 岐牛」のカットステーキの入った、薄皮仕上げでヘルシーなカレー ナッシュがあなたに至福の時間 をもたらします。 何がいったい"牛"なのか?ご自身

で確かめてみてください。

#228

フォンダン生ショコラベーぐる

シュシュズベーカリー



弊計自慢の耳の無い白い生食が ンの生地で作ったパンです。中にはぎっしりとこし餡が入っており、 生地と餡子のバランスが最高の 商品となっております。

また弊社の1番の人気商品と なっており、このパンからスタート して他の種類のパンに派生して

1228 小雪あんバター カノムパン



オープン以来、不動の人気No.1 -ストするとバナナとシナモン の香りがトロっとフワッと香り、美 味しさ3倍UP!ぜひ温めてお召し 上がり下さい。

4338

バナナパンevo. V

【岐阜・多治見】 スコーン専門店



純粋蜂蜜をたっぷり使用したしっ とりとした食感、やさしい甘みが 特徴のプレーンタイプのスコーン です。スコーンクリームやジャムの他、朝食にヨーグルトを添えて も美味しくお召し上がり頂けま

BOUL'ANGE

ます(^^)沖縄県の小麦の香りを ご賞味くださいませ♪ オススメ

リッチハニースコーンプレーン 沖縄県産小麦100%八重山ソフト



フリッツァは、生地の美味しさに こだわり、2日間かけて熟成させ添加物など一切使わず、モチモチ が加物なと一切使わり、モアモア の食感を生み出します。 中身の具材は、こだわったイタリ ア産モッツァレラチーズとトマト など…温めるとさらにモチモチし て美味しく、冷凍保存も可能なピザパンです。

オススメ

フリッツァ マルゲリータ



BOUL'ANGEのシグネチャー「ク ロワッサン」は、上質な国産バ ・と、オリジナルブレンドの小 麦を使用し、職人が一つずつ丁寧 に折り込み、仕上げています。 ザクザクの外皮の食感と、芳醇な バターの香りが織りなす感動の 味わいをお楽しみください。

#222 クロワッサン イルマットーネ

北海道名物のバターコーンをそ のままパンに。全国の北海道物産 天然酵母を使用したもっちり生 地のパンに、バターで味付けした 北海道産とうきびをこぼれ落ちそ うな程たっぷりと包み込みまし

TZZX こぼれとうきびパン



【京都・京都】



ワッサンです。

21 (三重・鈴鹿) ドミニク ドゥーセの店



選りすぐりの表材を使用1..ク 乳.不使用の有機チョコレートと和 レープの生地にラム酒とバニラの香りのカヌレバニラ。薄くカラメル 歌山県産福原オレンジを使用し たショコラオランジュベーグル。 がかかった表面と、もちのように 北海道産小麦、ゆめちからを10 0%使用しイタリア産のオリー しっとりと柔らかく、とろけるよう モンドセレクション最高金賞を受 ベーグルの木質は残ししっとY 賞したドミニクドゥーセの極上カ ヌレザひご賞味ください。 もちもちとして食べやすい商品と

カヌレ

旅する ミルクランド

全道のおいしい生乳が集結。飲み比べて

7月15日(土)12時~/14時/16時~ 7月16日(日)11時半~/13時半~

※詳しくはブーススタッフまでお尋ねください。

酪農家から出題されるクイズに 答えて、おいしい北海道産 チーズ詰め合わせをもらおう!

【実施日程】

ショコラオランジュベーグル

なっております。

オススメ

トライベッカベーカリー



ポッカサッポロレモネードスタン ドを開催し、北海道三笠高等学校 の生徒による、パンにピッタリのト リンクやオリジナルパンの販売を

実施します。
本ブースの売り上げは、一部経費 を除き小児がん支援団体に寄付

イク体験も実施中!

パン。

4228

【巨崎、巨崎】

morimoto

kiyoka



マロンクリームをたっぷりと繰り

込んだクロワッサン食パンの生地 に風味豊かな渋皮栗がゴロゴロ

入った溢れる栗のクロワッサン食

溢れる栗のクロワッサン食パン

おうちでいつでも焼きたてパンが楽 しめるホームベーカリービストロ。生食パンや低糖質パンもおまかせ でふっくら焼き上げます。
試食も配布していますのでぜひお 立ち寄りください。 オーブントースター ビストロでリベ

欧風菓子&石窯パン 工房 PALETTE



到.由来の良質なタンパク質が高 配合なのに驚きのもちもちふわふわの食感!製法特許取得の独 自製法でタンパク質の摂取と美味しさを両立した生まれたばかり の新商品です!タンパク質のほか にもカルシウムや乳 酸菌も配合 し、美味しく・健康に・美しくなれ るような夢のようなパンです!

CreCla

おいしくて安心安全なウォーター

サーバーがレンタル料・宅配料無料!サッと冷水・温水が出せるから、

忙しい時やお料理中にも便利!

4228 もちふわタイガー

こしあんパンの上に主羹をコー ロングセラー商品。これまでに要 計400万個を販売した当社の看 板商品です。

菱田ベーカリー

こしあん、抹茶、紫芋、栗、やまも も、ツイストなどカラフルなフレー バーもそろえた商品です。

4228

羊羹ぱん

PREMIUM WATER はじめました

> PREMIUM WATERは日本有数の 水源地から採水した天然水を、おいしさもミネラル分もそのままに 保つ非加熱処理にてご家庭にお 届けしています。ウォーターサー バーはおしゃれなデザインや高機 能なものまでご用意しておりま す。特設ブースにて無料の試飲会 をおこなっておりますので、ぜひ お越しくださいませ!





ワード。ゴールド受営歴2回、パ ティシエ考案の生食メロンパンや 塩キャラメルプラリネのマフィン を中心に美味しいパンをご提供 致します。 『パンのフェスアワード2020』ゴー

ルド受賞の名物メロンパン。前回 のパンのフェス2023春では3日間 で約4000個を売り上げた一品。

オススメ 生食メロンパン

7 (東京・耕谷) MIYABI



ミヤビの看板商品である、レギュ ラーMサイズ(1.5斤)、トーストして頂くと外はサクサク中はしっとりふわふわとした食感が最大の 特徴です。一度食べたら忘れられないお味です。

#222

デニッシュ食パンミヤビMサイズ



麻布士番に木店を構え、看板商品の「北 海道牛乳パン」をはじめ、人気商品を多数取り揃えております。 日本一笑顔になれる菓子パンを目指し て!「北海道牛乳パン」は発売から27年間、多くのお客様に愛され続けている麻

布十番モンタボーの看板商品です。 口にいれた瞬間にミルクの甘い香りが広がり、生地のふわふわ感に思わず笑 顔になる菓子パンです。

オススメ 6代目 北海道牛乳パン

サンドイッチのお店



『パンのフェスアワード2022』でブ ロンズ賞を受賞した『メルフィー ユバニラ』! 濃厚なカスタードとサ クサクのミルフィーユパイを丸ご とサンド。 サクサクなパイと濃厚なカスター ドはふわっとした食パンと相性抜群な新食感サンドイッチ!

オススメ メルフィーユ バニラ

クロワッサンの本場ヨーロッパの 小麦と発酵バターに拘ったクロ ワッサン。当店独自の製法により中はしっとりもっちり外はパリッ としたバターの風味豊かなクロ

4228 バタークロワッサン