

富士山の溶岩釜で焼いた
もちり&しっとりした春を満喫するパン

**富士山の溶岩窯の店
Season factory パンの実**

(シーズンファクトリー パンノミ)

富士山の溶岩を使用した石窯でパンを焼いている。遠赤外線効果が高く、ふっくらもちりとしたおいしさが人気。香りのよい国産小麦を使用し、ハード系食パン、黒五穀食パンからお惣菜パンまで種類が豊富。

西宮市小曾根町3-8-24
営/火～金 9時～19時
土・日・祝8時～19時
月曜定休
☎0798-47-8787
http://www.pannomi.jp/



Attention
パン屋さんのお菓子

吟醸・小麦ん棒 391円
西宮市認定のおみやげ。酒粕入りラスクの外はパリッ、中はしっとりの新食感。



- [1] 桜花エビ…150円
神奈川県産山桜の花の塩漬けをあしらったエビ。もちりとしたパンと春の香りが好相性。
- [2] いちごとベリーの溶岩ピザ…150円
ヘルシーな豆乳ソースの上にいちごとベリーをあしらった甘いピザ。甘酸っぱさがたまらない。
- [3] パン・ス・プディング…各150円
ふんわりとした食感と甘さ、各素材との組み合わせが絶妙。(上)新玉ネギ(下)うぐいす豆。



100種類以上が並ぶ
地元で愛されるお店の春の新作パン

Boulangerie Les Mieux (ブーランジェリー・レ・ミュウ)

赤いテントが目印の可愛いお店で、パンを作る様子が見える。「お子さんから年配の方までパンを食べてほしい」とハード系からおやつ系まで、毎日100種類が店内に並ぶ。オリジナリティあふれるパンが地元で好評。

毎日の暮らしに欠かせない

おいしいパンをめぐる

朝食やランチ、おやつ、ディナーと毎日の暮らしに欠かせないパン。日本でも有数のパンの街・阪神間で春限定パンやカフェのパンメニューを探しました。パンのお供におすすめのチーズやお惣菜もご紹介します。

Attention
パン屋さんのお菓子

まろやかプリン 230円
生クリーム仕立ての上品なプリン。なめらかな舌触りとキャラメルを楽しんで。



- [1] 菜の花のフォカッチャ…220円
湯引きした菜の花のほろ苦さと濃厚なモッツアレラチーズを混ぜて焼き上げたフォカッチャ。
- [2] 桜あんバターフランス…200円
桜あんバターをサンドしたフランスパン。無添加の桜あんは春を感じさせる甘さ。



芦屋市打出町1-6
営/7時半～18時半
日曜・第1・3月曜定休
☎0797-34-8804



- [1] ローズマリーのフォカッチャ…171円
ローズマリーとフランス産ゲランドの塩を散りばめたふんわりしたフォカッチャ。優しい香りのパン。
- [2] 生ハムとカマンベールのサンドウィッチ…539円
イタリア産生ハムとフランス産カマンベールを挟んだリッチで春を楽しむサンドウィッチ。
- [3] サーモンとほうれん草のキッシュ…423円
スモークサーモンとほうれん草が春らしい。カラクロの生地をベースに使ったキッシュ。

フランス人パン職人のこだわりが光る
フランスの春を感じるパン

Encore un matin (オンコー アン マタン)

店主のペゲロさんはフランスのブルゴーニュ地方出身のパン職人。「フランスのパン屋をそのままに」をコンセプトに、本場の味が楽しめる。バゲットやカラクロ、デニッシュ系のほか、フランス菓子も豊富。

Attention
パン屋さんのお菓子

ムランゴコロレ 379円
カラフルな彩りが可愛い、大粒のメレンゲのお菓子。おもたせにも喜ばれそう。

西宮市川添町4-2 1F
営/金:9時～18時 土日:7時～18時
月～木曜定休
☎0798-42-8544
http://encore-un-matin.com



- [1] チーズ入りウイナーと春野菜のピザ…300円
新じゃがと春キャベツにたっぷりのチーズを使って焼き上げたピザ。アクセントのカラーが◎。
- [2] 苺あんキューブ…250円
苺のシロップ漬けと白あんを合わせたあんをクロワッサン生地巻き込んだキュートなお菓子パン。

西宮市甲子園網引町2-19
営/8時～19時
日曜定休
☎0798-48-3066



女性オーナーが
丁寧に焼きあげる
愛情たっぷり春のパン

パン工房 Coppe (パンコウボウ コッペ)

オーナーの片山さんが愛情をたっぷり注いで焼き上げているパン屋さん。食パンやハードトースト、フランスパン、おやつパンまでたくさんの種類を少しずつ用意しているので早い者勝ち。デニッシュも人気あり。

マフィン 各200円
風味豊かでしっとりリッチな味。(左)ドライフルーツとナッツ(右)チョコとビーナッツ。

