

素朴な味わいが特徴  
ドイツパンの専門店

### Schrattenbach(シュラッテンバッハ)

ライ麦や全粒粉を使ったどっしりと重めのパンから甘さが特徴のパンまで17~8種のドイツパンが並ぶ。素材の風味を活かした素朴な味わいが特徴で、チーズやハム、ジャムなどいろいろな組み合わせで楽しんで。

神戸市東灘区西岡本1-10-10  
営/8時半~18時半  
木曜定休 月1回不定休  
078-436-8486  
<http://www.5b.biglobe.ne.jp/~brot/>



### パン屋さんのお菓子

[5] ケーゼクーヘン 280円  
フレッシュチーズを使ったチーズケーキは軽い口当たり。



国産小麦にこだわる  
バラエティ豊富なパン

### ミックスプラスベーカリー

ハード系、ソフト系、ベーグルとバラエティ豊富なパンがずらり。そら豆とラクレットチーズ、生姜とバルサミコ酢、赤ワインとあんこなど意外な食材の組み合いで、常においしい驚きを提供している。



- [1] 宇治抹茶ミルク ..... 230円  
大納言と抹茶、ミルクをハード系のパンに包み込んだ和風パン。
- [2] ローズマリーとオリーブとチーズ ..... 220円  
ブラックとグリーン2種類のオリーブとチーズとベーコンにアクセントのローズマリーを効かせてワインと好相性。
- [3] くるみと合鴨 ..... 220円  
香ばしいくるみと合鴨、バルサミコソースをフランスパン生地で包んだパン。黒コショウがピリッとスパイシー。
- [4] フランボワーズとロッシュショコ ..... 230円  
大粒のゴロゴロしたロッシュショコの甘さと、フランボワーズジャムの甘酸っぱさの組み合せが相性抜群。

神戸市中央区相生町1-1-16クロエビル1F  
営/平日8時~20時 土日祝10時~20時 水曜定休  
078-362-4639  
<https://www.facebook.com/mixplusbakery>



神戸市東灘区御影1丁目16番15号  
エクセルン御影1F  
営/8時~19時 日曜定休  
078-771-2866  
<http://www.mikage-bienvenue.com/nindex.html>



### パン屋さんのお菓子

[5] ケーゼクーヘン 280円  
フレッシュチーズを使ったチーズケーキは軽い口当たり。



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、ディナーと暮らしに欠かせないパン。  
パンのまちとして名高い神戸のパンを探しました。ブーランジェリーはもちろん、  
カフェでいただけるパンメニューもお供におすすめのチーズやデリカテッセンにも注目です。

一つひとつ時間をかけて丁寧に  
豊富な種類が並ぶ手作りパン

### ブーランジェリー望月(ブーランジェリー モチヅキ)

手間を惜しまずパンの生地だけでなく、クリームや  
餡などにもひと工夫、他にはない味を追求。定番商品  
だけでなく季節限定や曜日限定のパンなど、常時30  
種類ほどが並ぶ。ほぼ全部の種類が出揃う13時頃  
が狙い目。



- [1] リュスティック (毎週火・水・木限定)  
プレーン ..... 216円  
その他 (ゴーダチーズ・さつまいも・チョコの3種類) 302円  
長時間発酵させた生地を高温で焼き上げ、皮は香ばしく中はしっとり。
- [2] クリームパン ..... 194円  
卵とバターを使ったふわっとした食感のブリオッシュ生地とたっぷりの自家製カスタードクリームがベストマッチ。
- [3] 栗のパン ..... 194円  
甘栗を刻んだパン生地に、仕上げはオリーブオイルを塗って焼き上げる。甘さ控えめの生地とカリッとした食感が楽しめる。

### パン屋さんのお菓子

[4] メレンゲココ/メレンゲショコ 各270円  
(ローストしたココナッツとホワイトチョコ、ココアとチョコチップの2種類) サクサクした  
歯ごたえと口中でふわっと溶けていく2つの食感が楽しい。



神戸市灘区備後町5-3-1  
ウェルブル六甲道1番街2F  
営/10時~19時  
月曜、第1・3・5日曜定休  
078-811-7660



### 北海道産

よつ葉バターを使った  
身体に優しい味わいが特徴

### ブーランジェリービアンヴニユ

「子どもにも安心して食べさせたいから」とショートニング、  
マーガリンを使わず北海道産よつ葉バターを使用。食パン、  
ロールパン等の定番だけでなくスイーツパンも豊富。町のベ  
ーカリーとして地域の人々に親しまれている。



### パン屋さんのお菓子

[4] オレンジのクロワッフル 540円  
オレンジ風味たっぷりのパンのよう  
な焼き菓子。手土産にも人気。

- [1] あんバター ..... 194円  
こだわり粒あんとよつ葉無塩バターを挟んだおやつパン。軽くトーストすると、バターの風味が増して美味しいアップ。
- [2] M-1 食パン ..... 1本583円・1斤292円  
毎日食べても飽きない定番の食パン。ふんわり食感がくせになる味。
- [3] クロワッサン ..... 162円  
よつ葉無塩バターをたっぷり練り込んだ人気のパン。まろやかな風味とサクサクの食感が自慢。