



パンが好き。

こだわりの素材で作る生地や具材。パン職人による熟練の技で焼き上げるパンに、私たちは魅了されます。朝食に、ランチに、おやつに、そしてディナーのお酒のお供に。さあ明日はどのパンを食べよう？

【手前】湯ごねあん食パン(411円)
【奥】湯ごね食パン 飛鳥(1斤319円～)

一口で幸せにしてくれる街のパン屋さん

有名雑誌掲載・物産店でも大人気のテチュアンドサン。様々なパン屋で修業を積んだこの道30年の近藤さんが心を込めて作るパンは、素朴な味わいで地元の人に愛される。湯種で練り上げるあん食パンはそのまま食べるとふんわりとした口当たり。オーブンで焼いてバターを乗せることで、あんの甘みとこんがり焼けたパンの香ばしさが引き立つ。

パンと焼き菓子の店
Tetu&Sun (テチュアンドサン)

豊中市服部西町2-7-9
営/7時～19時
日曜定休 6/3.4.5 催事の為休み

☎06-6863-1234
(電話予約可)
<http://www.tetu-sun.com/>

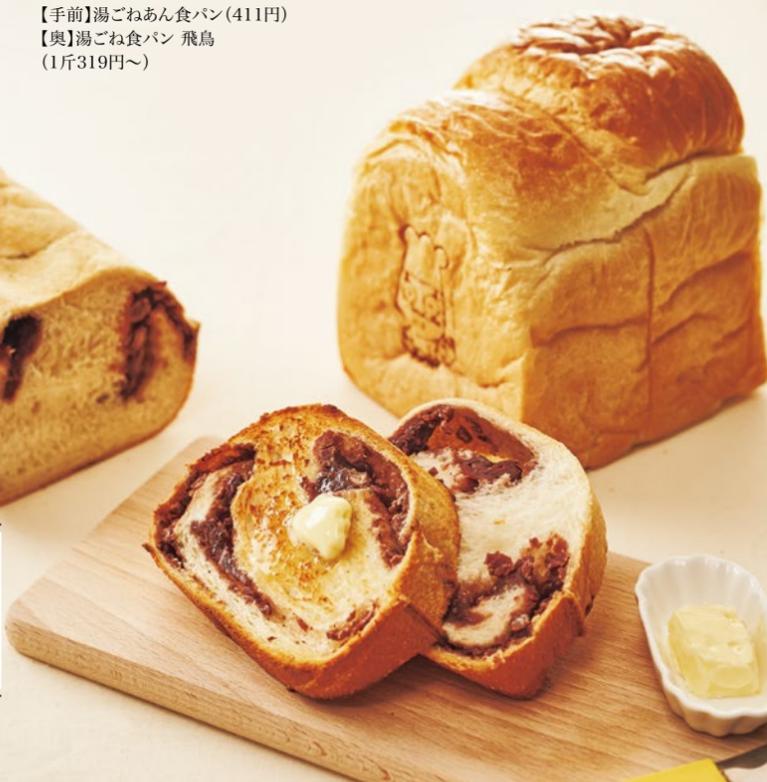


PICK UP

【人気商品】物産展でも大人気のぼうしパン(152円)。しっとりとした食感と優しい甘さはどこか懐かしい味。大人から子どもまで楽しめる。



【特典】「シティライフを見た」で、合計金額より10%OFF(6月末まで)



新商品



Calinの生食パン400円
最高級の国産小麦を使用。砂糖を一切使用せず蜂蜜、練乳、バター、タカナン42%生クリームを贅沢に使用した逸品。

【特典】この記事持参で、パンを1,200円以上購入の方に、食パン1斤(生クリーム食パンorバンドミー)またはハードドーナツ3個サービス(他券併用不可、6月末まで)

Boulangerie Calin (ブーランジェリー カラン)

【箕面店】箕面市西小路3-1-15
営/8時～18時半
6月は無休

☎072-720-6569
<http://www.pan-calin.com>



【少路店】豊中市少路1-11-20
営/8時～21時
6月は無休

☎06-6855-6569
1,080円以上の注文で配達可(エリアは応相談)



4

- ①自家製牛肉カレー(200円)
 - ②オレンジとレモンのツイスト(180円)
 - ③生クリームあんぱん(160円)
 - ④日替わりピザ(220円)
- ※全て税別

最高級の原料を使用した
こだわりパン
北海道産の小麦「春よ恋」を100%使用した風味豊かなパンが人気で、遠方から通うファンがいるほど注目を集めている同店。北海道産生クリーム、北海道浜中町産4・0牛乳と自家製カスタードクリームを合わせた「生クリームあんぱん」や牛肉がゴロゴロ入った「自家製牛肉カレー」など妥協ない拘りパンが並ぶ。



天然酵母とイースト菌のブレッドでしっとりもちもちした湯種食パン(1斤300円)

PICK UP

黒胡椒ラスク...250円(税別)

王道のチョコや苺味に加え、黒胡椒や抹茶といった変り種のラスクが人気。



Boulangerie Vogel (フォーゲル)

吹田市岸部南1-13-1
(平和堂フレンドマート岸部店内)
営/9時半～22時 ※変更有 6/16休み

☎06-6382-5588 ※電話予約可



「看板のないベーカリー」
1月オープン
フレンドマート岸部店の一角にある知る人ぞ知るベーカリー。店長の鳥形さんは多くのパン屋を渡り歩き、今年1月に同店をオープンさせた。持っただけでそのやわらかさに驚く生クリーム食パンは、生地の約40%が生クリームという贅沢な一品。卵・バター不使用なのでアレルギーの方でも安心して食べられる。



ふわふわの生地が絶品の生クリーム食パン(2斤600円)

Le Boulanger YOSHIHIRO IKEDA

(ル ブランジェ ヨシヒロイケダ)

豊中市本町6-7-9 ツインワッド103

営/7時半～19時半 金曜定休

☎06-6151-2729 ※電話予約可



- ①レーズンをふんだんに使ったレーズン食パン600円(ハーフ300円)
- ②香ばしい大人の味わいナッツのタルト(280円)
- ③ボリュームたっぷりチキンとトマトのピザ(260円) ※全て税別

パン好きが集まる
本格派ベーカリー
有名ベーカリーやレストランで修業を積んだオーナーが店を構える。彩り豊かな惣菜パンからスイーツ系まで種類豊富で選ぶ時間も楽しい。お勧めのレーズン食パンは一口でその違いを実感！ふんだんに使われたレーズンの風味が口いっぱい広がる。午前中に売り切れることもある。こだわりパンをぜひ味わって。



2



1

3