

03 やさしい思いを紡ぎながら暮らしに寄り添うベーカリー



東京や関西の名店で修行を重ねたシェフの店。近くの保育園のお迎え時間帯には子どもに人気のパンをできるだけ切らさないなど、人と人をパンでつなぎたいというシェフの人柄も、味同様に愛される理由。ハード系から惣菜系、スイーツ系まで種類豊富で目移りする。



シトロンショコラのチョコクリーム 238円
 クリームパン151円
 りんごとクランベリーとクルミのパン 432円
 パン・オルヴァン 400円
 全粒粉のクロワッサン 180円
 ハルユタカのバゲット 250円
 ペーストロンとキャロット・ラペのプリオッシュサンド 238円

サンドイッチに野菜とハーブのペースト、ショコラ生地にはカルダモン。スパイスとハーブがよいアクセントに。

パンのお店ito

神戸市東灘区御影本町6-4-16
 営/7時~18時
 日曜・月曜定休
 ☎078-891-5047
<http://pan-ito.com/>
 Instagram@pan.ito



02 素材の旨みを生かしたシンプルなおいしさを追求



開店直後から品揃えが充実しているため、通勤途中の利用客も多い同店。店主の四ツ辻さんが目指すのは、シンプルで飽きがこない、毎日食べたくなるパン。口どけの良さが評判の国産小麦100%の食パンや柚子パンは予約がベター。



カンパーニュ648円
 胡桃とクリームチーズのハチミツがけ302円
 焼きたては肉汁注意!の極太ウインナーやデンマーク産のクリームチーズなど素材にもこだわって。
 極太ウインナー 259円

Yotsu Pan 製作所
 (ヨツパンセイクサクション)

西宮市今津山中町6-22
 営/8時~18時(売切次第閉店)
 月曜・火曜定休
 ☎0798-38-7235
 Instagram@yotsupan



01 シンプルにして上質 パンの醍醐味が味わえる



予約必至の食パン「ROKKO」と同じ、国産小麦ハルユタカのバゲットは、小麦本来の甘さともっちりした食感が身上。きんぴらなど和の惣菜とも相性抜群。4種の自家培養酵母を使い分けた香り豊かなパンで、日々の食卓を上質なものに。



パン・オルヴァンには殺菌効果のある緑茶の酵母を使用。クロワッサンに使う全粒粉は店内で石臼挽き。

Boulangerie ONO
 (ブランジェリーオノ)

神戸市灘区篠原中町6-1-15
 営/8時~18時
 月曜・火曜定休
 ☎078-882-0055
<https://www.facebook.com/boulangerie.ono.0319/>
 Instagram @boulangerie_ono



05 香りと食感を楽しむパンはワインとも好相性



自家農場の小麦を含め、国産小麦を使ったパンが評判。看板商品のバカンスは、カンパーニュ系。酒粕や味噌、米粉も入った食感と風味は未体験のおいしさ。油との相性があるので、スライスしてタルティーヌに。ワインが進みそう。



ジュシーなりんご、八丁味噌で和えた豚バラを、それぞれフランスパン生地に入れて。どちらもリピート必至。

バカンス648円
 バカンスチョコ 281円
 りんごとホワイトチョコ 302円
 みそポーク292円

ベーカリーバカンス

神戸市中央区旭通3-4-15
 営/8時~20時(売切次第閉店)
 火曜定休
 ☎078-862-5468
<https://www.facebook.com/bakeryvacances/>
 Instagram@bakery_vacance



04 舞い上がる高揚感 パンのワンダーランド



120種類ほどの焼きたてパンが店内に所狭しと並び、ワクワク感に満ちたお店。個性的な具材の組み合わせもさることながら、オリジナルの天然酵母を使ったパン生地の虜になること間違いなし。生地の歯切れの良さや小麦の風味を堪能して。



えびアボカドのドック 356円
 ムッシュドゥラガー 270円
 オランジェ248円

じっくり煮込んだソースを使ったクロックムッシュやドック系はランチタイムの人気商品。小麦の甘さを引き出したもっちり食パンも必食。

Pane Ho Marettta
 (パネホマレットタ)

神戸市中央区下山手通5-1-1
 営/8時~19時(売切次第閉店)
 月曜定休
 ☎078-954-8255
<https://www.facebook.com/Pane.Ho.Marettta/>
 Instagram@ pane_ho_marettta



08 人気ブランジェリーの2号店がオープン



本店とは異なる独自の品揃えが魅力の2号店。なかでも、国産小麦「春よ恋」や十勝地方の小麦を使った商品が人気。食パンはぜひ生のままでも味わってみて。HOTカスクートなどの惣菜パンもリベイクなしでもおいしいと評判。



5年かけて改良したクロワッサンは、極限まで焼き込み独特の食感に。特大パンは、大きく焼くことで超しっとり。

HOTカスクート290円
 特大しっとり抹茶 1g=2円
 イズニー社発酵バターのクロワッサン180円

boulangerie récolte rond point
 (ブランジェリーレコルト ロンポワント)

神戸市中央区相生町1-1-16
 営/8時~20時
 日曜・月曜定休
 ☎078-599-6436(本店)
<http://www.pain-recolte.com/>
 Instagram@recolte_matsuo



07 シェフが目指すのは自分が行きたい楽しいお店



幼少期をパリで過ごし、小学生の頃からパン職人になると決めていたというシェフ。チーズやワインとともに楽しめる食事系のパンや、フランスを感じさせるペストリーが充実しているのも納得。常時70種ほどが揃う。

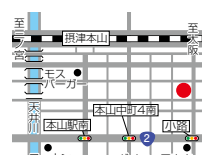


カンパーニュ・レザン 1/2本270円
 マロングラッセ クグロフ432円
 いちごのチーズタルト259円

来るときにワクワクしてほしいから、と苺や栗など季節感を取り入れた商品も多数。

Boulangerie Gourmand (ブランジェリーグルマン)

神戸市東灘区本山中町3-6-23
 営/8時半~18時(水曜~土曜)
 8時半~14時(日曜・祝日)
 月曜・火曜定休
 ☎078-262-1025
<https://www.facebook.com/Boulangeriegourmand/>
 Instagram@boulangerie_gourmand



06 やわらかい口あたりの湯種食パンは必食



有名ベーカリーで修行を積んだオーナーが地元でオープン。早朝から焼きたての食パンが買える幸せ。もっちり&耳までおいしいと評判の湯種食パンは、ぜひ厚切りで。片面をトーストしてサンドイッチにするのもおすすめ。



仕込み水に昆布出汁を使った塩ぱんは、バターが巻き込まれ、甘じょっぱくくせになる。新作の桜あんぱんで春を先取りに。

出汁の塩ぱん 130円
 桜あんぱん173円
 湯種食ぱん 1本605円、1/2本303円

三本松ぱん
 (サンボンマツパン)

西宮市松風町5-6
 営/7時~18時(売切次第閉店)
 水曜定休
 ☎0798-72-3072
 Instagram@ xiuxiangsanbensong



買いに行こう

パンのまち・阪神神戸エリアに昨年、新店が続々オープンした。一度訪れただけでは物足りない。足繁く通って、各店が打ち出すパンの無限の可能性を楽しみたい。