

こだわり食パン 買いに行こっ!

自宅でおいしいトーストを再現したい人へ、
新感覚食パンの買える3店をご紹介します。

Le Riz モチっと感がクセになる 米粉パン専門店

「米粉でなければ、パン屋をしていない」と店主夫婦が
口を揃えるだけあり、パンはどれも米粉80%、小麦抽出
グルテン20%で作る独自の食感と甘みが印象的。米粉
のデニッシュやバゲットも要チェック!

Point

- 国産キヌヒカリの米粉使用
- 米粉由来のモチっと感
- 広がるほんのりとした甘さ

Le Riz (ルリ)

神戸市中央区野崎通3-3-38
営/8時半~19時
日曜・月曜定休(土曜のイベント出店時)
☎078-862-8966
Instagram@leriz_kobe



リッチ食パン1斤400円(左)はシンプルにそのまま、トッピングやサンドには食パン1斤360円(右)がおすすめ。



Baku Baku

食パン専門店だから ここまでこだわられる

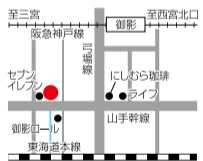
ブレンド小麦粉ではなく単一品種にこだわった「ご機嫌をとるのが難しい生き物みたい」な生地を極上の食パンに仕上げるのは熟練の職人技があればこそ。厚切り&高温サッと焼きで魅惑のサクッパフに。

Point

- 希少なカナダ産小麦を単一使用
- 北海道産の濃厚生クリーム配合
- キメが細かく絹のような喉越し

麦麦 (バクバク)

神戸市東灘区御影2-34-20
営/11時~18時 無休
☎078-858-8989
Instagram@bakubaku_shop



季節の食パンはさつまいもとゴマ1.5斤870円(上)。こだわり食パン1.5斤680円(下)。



Gnome

小麦の甘みと香り 自然の恵みを大切に

国産小麦や完全無農薬野菜を積極的に使い、毎日食べても飽きないパンが揃う。朝と夕、焼き上がる予約必至の食パンは湯種ゆへのもちり食感。乳製品との相性がよく、フレンチトーストにもおすすめ。

Point

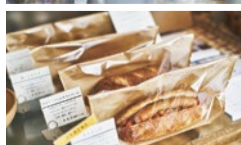
- 国産小麦100%使用
- 耳はカリッと中はもちり
- ミルクレーン程よい甘みと香ばしさ

gnome (ノーム)

西宮市門戸東町8-25
営/8時~18時
月曜、第1・第3火曜定休
☎0798-51-3151
Instagram@gnome_bakery



国産小麦ゆめちからブレンドを使用。1本767円、1/2本383円。



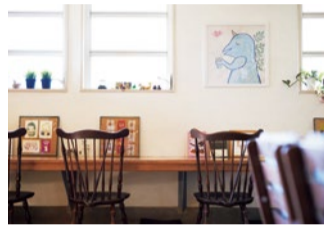
「エッグタルトのトースト版を作りたい…」と、自家製カスタード&ラムレーズンをオンしたオトナ味のトースト250円。コーヒーとも相性抜群。

高波カフェ

西宮市伏原町2-11
営/11時~18時 月曜、第1第3火曜定休
☎0798-67-7442
Instagram@chaimonster2001
https://www.takanamicafe.com



「北欧テイストのインテリアとゆったりとしたテーブル配置で大人がホッと寛げる空間は、手作りリマフィンやケーキなどのおやつとお茶を楽しむのに最適。看板メニューのチャイは鍋でコトコト煮出して作る本格派。店内の素敵な本もトーストのおともにも。」



Takanami Cafe

おやつを楽しむカフェで
見つけた大人な一品

高波カフェ



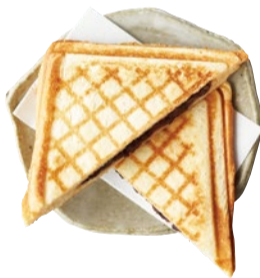
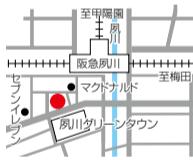
マッシュポテトにハムとWチーズでボリューム満点のピザトーストは、ドリンク+グラノーラヨーグルトのセットで850円。



小倉トーストには夙川のフリアンドの山食を使用。別添えの粒あんを自分好みのペースでのせて、ドリンク付き562円〜。

茶廊 葉一條

西宮市羽衣町7-26
ミズキアルパジオ夙川ビル1F
営/9時~19時(L.O18時半)
モーニングは9時~11時
木曜定休
☎0798-36-5431
Instagram@kaichijou

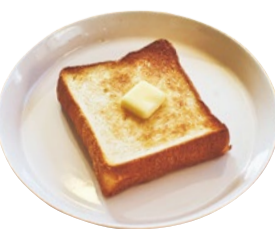


カリッとしたホットサンドには苦楽園口のラ・バゲット・バリ・ヨシカワの角食を使用。食欲をそそる美しい焦げ目。



昔屋の人気焙煎所&コーヒーショップの新展開。生産から焙煎まで徹底した品質管理を行い、風味際立つスペシャルティコーヒーを扱う。ペアリングにパリスタ兼オーナーの八木さんが選んだのは、御影のブルーランジェリー・ピアンヴェニョの角食。小麦のシンプルな味わいがベストマッチ。

Rio Coffee
オールタイムで楽しめる
自慢のコーヒーとトースト



高級トースターでサクふわに焼き上げたパンに発酵バター。これぞザトースト! 324円。

RIO COFFEE 神戸北野店

神戸市中央区北野町1-1-14
ホテル北野プラザ6甲1F
営/9時~18時
火曜定休
☎078-221-6665
Instagram@riocoffeekobe



クロックマダムRIO風648円。トマトピューレ入りのベシャメルや国産豚バラを低温調理した自家製ハムなど個性が光る一品。珈琲本来の味を楽しむフレンチプレスのシングルオリジンコーヒーとも相性抜群。



和菓子店がつくる トースト専用のあん

クラシカルなインテリアが上品な和菓子店のサロン。モーニングで人気のあんが、夙川と苦楽園口の名店のパンを使った小倉トーストと小倉ホットサンド。パンとバターに合うベストな甘さ、粒立っているのに零れ落ちない絶妙な柔らかさに炊き上げる専用あんは和菓子屋の真骨頂。

Kashiya