

White Bread

食パン



10日 PM

食パン専門店 がじゅまる

ショクパンセンモンテン ガジュマル [西宮市]

厳選小麦、北海道の牛乳、バター、大山の生クリーム、木炭でろ過した軟水を使用して作る、もっちり食感の食パン。

9日・10日

こだわりの焼きたて食パン 結-YUI-

初出店

コダワリノヤキタテショクパンユイ [神戸 灘区]

昨年11月にオープンした食パン専門店。乳脂肪分47%の生クリームを配合した北海道の国産小麦100%使用のプレミアムとスタンダードの2種を用意。



8日・9日・10日

食パン工房春日

ショクパンコウボウカスガ [吹田市]

フレッシュバターと乳脂肪の濃い高級生クリームを贅沢に使い、耳まで柔らかく、口どけの良いしっとりとした食感。



8日・9日

Pâtisserie AKITO

パティスリー アキト [神戸 中央区]



神戸市在住のエディター&ライターで、パンやスイーツを中心に取材・執筆し、雑誌やwebなどのメディアで活躍する。数々の店舗取材してきたいなたさんが太鼓判を押す店舗が揃いました。



監修 いなたみほ

9日・10日

食パン専門店 bakery 点心

ショクパンセンモンテン ベーカーリー テンシン [尼崎市]

卵を使用せず、塩分も控えめ、ほんのり感じる甘みもありつつ、あっさりとした味わいが特徴。



8日・9日・10日

神戸御影 こだわり食パン専門店 麦麦

コウベミカゲ コダワリショクパンセンモンテン バクバク [神戸 東灘区]

定番食パンのほか厳選素材のレーズン、くるみなどバリエーション豊かな食パンを用意。イベント限定オリジナル食パンも登場!



限定

8日・9日・10日

Boulangerie Miyanaga

ブーランジェリー ミヤナガ [西宮市]



8日・9日・10日

Pane Ho Marettta

パネ ホ マレッタ [神戸 中央区]



9日

初出店

lichette リシェット [宝塚市]

りんごやハーブ、ジュンベリー、ぶどうなど旬の素材を使い、自家製酵母でパンを焼き上げる。



3F

Le Cordon Bleu

ル・コルドン・ブルー



パリの名門料理学校「ル・コルドン・ブルー」が特別出店

世界に名高い料理学校「ル・コルドン・ブルー 神戸校」のフランス人シェフ講師が製作する本場フランスの味!定番のバゲット、クロワッサンをはじめ、フランスを代表するお菓子マカロンも登場。シェフのこだわりラインナップが前回に続き、今回も特別に登場します!

〈ル・コルドン・ブルー〉1895年、フランス・パリに創設。現在はパリ本校をはじめ、世界20カ国以上で展開し、世界で活躍する多くのシェフを生み出しています。日本には東京校・神戸校の2校。

フィリップ・キュルシェフ講師



4F

mihó á la mode

ミホアラモード



〈取り扱いブランド〉
amasora (甘空) / 菓子屋マツリカ (かしまつりカ) / Cocona.and.jam (ココナアンドジャム) / cototoko patisserie (コトコパティスリー) 以上コンフィチュール / une petite maison (ユヌプチメゾン) コンフィチュールとスープ / BAKER (ベーカー) コンフィチュールとフレンチトースト / La Famille Morinaga (ラファミーユモリナガ) スープ他



神戸市中央区東川崎町1-2-2 TEL.078-366-2700

JR「神戸駅」南口出ですぐ / 阪急・阪神「高速神戸駅」徒歩4分

■開館時間10:00~19:00 ■水曜定休(水曜が祝日の場合は営業、翌日休館)



イベント情報をお届けしています! /

HDCホームページ <http://www.hdc.jp.net/kobe>

HPIはこちら ▶

HDC神戸 検索

イベントブログ <http://hdc.citylife-new.com>

※一部のショールーム・店舗は営業時間・営業日が異なります。※てくたくパンまつりのイベントは、商品がなくなり次第終了とさせていただきます。※イベントの内容は予告なく変更される場合がございます。※写真はいずれもイメージです。※イベントでの駐車サービスは行っておりません。※お車でご来場の方は、イベントでの飲酒をご遠慮ください。

