



監修 / いなだみほ

神戸市在住のエディター＆ライター。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。数々の店舗を取材してきたいながさんが太鼓判を押す店舗が揃いました。

6日 9/6(金) 出店  
7日 9/7(土) 出店  
8日 9/8(日) 出店  
※10:00~14:00/12:00~17:00は販売時間となります。  
※時間表記の無いお店は10:00~17:00の販売となります。

前回好評だった食パンフロアは今回8店舗に拡大！  
てくてく巡って、お気に入りのパンを見つけよう。

パン好きななら見逃せない3日間。  
京阪神を中心に、総勢35店舗ものパンが大集結！  
パンと相性抜群の自家製ジャムやスープが並ぶほか、

HDC神戸  
第6回 てくてく  
パンまつり  
9.6金・7土・8日  
10:00~17:00 売切れ次第終了  
B1F~5F  
イトインスペース  
B1F-5Fキヤラー

5F

食パン好きにはたまらない  
食パンフロア。

そのまま食べればしっとりモチモチ、  
焼いて食べるとふんわりサクサク・・・。  
見た目はシンプルでも、素材や工程によって  
その味わいは様々。ぜひ色んなお店を食べ比べて、  
奥深い食パンの世界を堪能してみてください。



8日

朝日製パン  
アサヒセイパン(堺市)

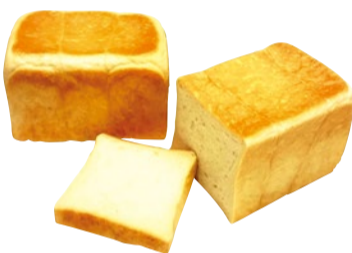
阪堺電車(通称「ちん電」)がおいしいパンになって登場。



7日 8日

こだわりの  
焼きたて食パン 結-YUI  
コダワリヤキタテショクパン ユイ(神戸市灘区)

北海道産小麦粉に、乳脂肪分47%の生クリームを配合したプレミアム食パン。



6日 7日 8日

食パン専門店  
職・パン屋  
ショクパンセンモンテンショク・パンヤ(豊中市)

持ち帰った時が食べ頃!あえてタイミグをずらして焼き上げる極上食パン。



6日 7日 8日

コウベ堂  
コウベドウ(神戸市東灘区)

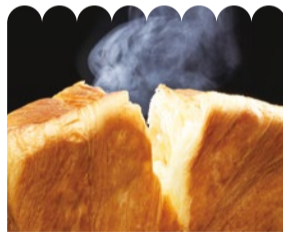
酒粕が香る柔らかな口当たりの「角」、砂糖不使用のハードタイプ食パン「山」の2種類。



6日 7日 8日

YORKYS BAKERY  
ヨーキーズベーカリー(神戸市中央区)

パンケーキのような食感と、はちみつと練乳のやさしい甘さが魅惑的。



6日 7日

ANDE  
アンデ(京都市)

朝食に、おやつに、贈り物に。バラエティ豊かな京都デニッシュ。



6日 7日 8日

熟成純生食パン専門店  
本多 神戸元町店  
12:00~17:00  
ジューセイジュンナマショクパンセンモンテン  
ホンダコウベモトマチデン(神戸市中央区)

こだわりの素材と湯種製法を駆使した絶品食パン。



6日 7日 8日

食パン工房春日  
ショクパンコウボウカサガ(吹田市)

最高級の素材を贅沢に使い、耳まで柔らかく、口どけしっとり仕上げた食パン。

3F



6日 7日 8日

焼きたての  
タルトとキッシュの  
専門店 shoiedo  
ヤキタテノタルトキッシュノセンモンテン  
ショーエイドー(神戸市垂水区)

大正15年創業の昭栄堂製菓がプロデュースするタルトとキッシュの専門店。



6日

pan no ito  
パンノオミセイト(神戸市東灘区)

限定の赤ワインに漬け込んだプラムとレーズンのパンが登場。



6日 7日 8日

ハラダのパン  
ハラダパン(神戸市長田区)

1946年創業の老舗人気ベーカリーの長田名物を用いた調理パンを堪能して。



6日 7日 8日

miho à la mode  
ミホアラモード

てくてくパンまつりのお店をセレクトしている、ライターいなだみほのブースが今回も4Fに登場。パンに合わせたいジャムのほか、神戸の人気店「ベーカリーパカンス」のハニートーストを毎朝10時から60個限定で販売!



〈取り扱いブランド〉  
▶パン: BAKERY VACANCE  
▶ジャム: 菓子屋マツリカ、amasora、BAKER、cototoko patisserie、Cocona.and.jam、L'arbre fruitier  
▶トマトソース: maldorme  
▶スープ: La famille morinaga



7日

幸せのパン屋  
サンテ  
シアワセノパンヤ サンテ(神戸市垂水区)

フランス語で「健康」を意味する店名通り、体に優しく美味しいパンが揃う。



6日 7日 8日

MAISON FLEURIR  
メゾンフルリール(和歌山県)

地元食材と13種の小麦粉を使い分け、本当の美味しさを追及したパンを展開。



6日 7日 8日

pan no mi  
パンノミ(西宮市)

溶岩石窯オープンで焼き上げたパンは焼きたてはもちろん、冷めても美味。



8日

トランジスタベーカリー  
トランジスタベーカリー(姫路市)

素材の味がそのまま感じられる滋味深い味わい。スコーン、カヌレも人気。

4F



6日 7日 8日

高匠&ル・  
キューブ高匠  
12:00~17:00  
タカショウアンドル・キューブタカショウ(大阪市)

高匠の湯種食パンと湯種食パンを使ったラスクとスイーツサンドが登場。