

おいしいパンを探して

栗やかぼちゃ、さつまいもなど
秋の食材を使った、旬なパンを紹介します。
秋ならではの味わいを愉しんで。

甘栗のツイスト 190円

かぼちゃとよつ葉クリームチーズのタルト 230円
※在庫切れの場合あり

安納芋ロール 160円

渋皮栗のモンブラン 270円

北海道産小麦「春よ恋」「ゆめちから」をメインに使用した風味豊かなパンが常時80種類以上並ぶ人気店。卵や牛乳など素材から厳選し、丁寧に作り込まれていく1品1品に、遠方からのファンも多く店内は賑わいを見せている。10月は安納芋や栗、契約農家直送のオーガニックかぼちゃなどをふんだんに使用した新作パンで秋の味覚を楽しんで。

最高品質の素材が生み出す
秋の新作

The Bread Issue

パン好きを魅了する こだわりが詰まった品々

原料からこだわり抜いたパンがズラリ。新作の「チョコクリームパン」はふわふわの生地にチョコを混ぜた甘さ控えめのカスタードクリームが入っている。発酵バターを織り込んだ「マロンデニッシュ」は、マロンクリームと渋皮マロンがトッピングされた秋の定番人気パン。ワインにも合う「クランベリーとカシューナッツ」もおすすめ。

チョコクリームパン 190円

マロンデニッシュ 300円

クランベリーとカシューナッツハーフ 350円

また食べたくなるおいしさ テレビ取材も受ける人気店

地元の人から愛され続けるトラム。北海道産小麦を使用したパンは、どれも素材で毎日食べたくなる味わい。新作の「紫いもパン」は沖縄産紅いもを使い、優しい甘さでおやつにぴったり。ベーコン、しめじ、まいたけと茸づくしのピザも登場。

紫いもパン 150円

きのこピザ 180円

ひと手間かけた 遊び心ある「おいしせい」

有名ベーカリーで修業を積み、毎日でも通えるようリーズナブルなパンを提供する同店。驚くほどのしっとり感を持つスコーンは同店人気商品で新作の「マロンスコーン」は香りも豊か。「じゃがバター」はベーコンとコショウを練り込んだ生地じゃがバターがごろっと中央に。

マロンスコーン 182円(税別)

じゃがバター 218円(税別)

元パティシエの技が光る 季節のパンが目白押し

スイーツ感覚で食べたくなる秋の新作パンが登場! あっさりした生地の中に粒入りのマロン餡が入った「もちもちマロンアン」。かぼちゃのプリオッシュは、中にはかぼちゃの粒入りの餡が入っている。冷やしても硬くならない特別なプリオッシュとして人気シリーズだ。さつまいもの甘露煮がのったデニッシュもサクサクと美味しい。

オサツデニッシュ 220円

かぼちゃのプリオッシュ 180円

もちもちマロンアン 150円

A
Boulangerie Calin
〈カラン〉

箕面店
箕面市西小路3-1-15
営/8時半~18時半
日・祝定休
☎072-720-6569



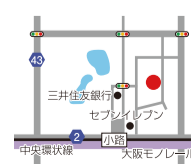
A
豊中本町店

豊中市本町3-1-1
営/9時~21時
日・祝定休
☎06-4865-6569



A
豊中少路店

豊中市少路1-11-20
営/9時~20時
日・祝定休
☎06-6855-6569



B
Boulangerie Tram.
〈トラム〉

豊中市長興寺南4-2-1-103
営/7時~18時
月・火曜定休
☎06-6862-5857



C
Le Boulanger
YOSHIHIRO IKEDA
〈ヨシヒロイケダ〉

豊中市本町6-7-9
ツインワダ103
営/7時半~19時半
金曜定休 P有り
☎06-6151-2729
※電話予約可



D
BAKERY
KAKINOKI FACTORY
〈カキノキファクトリー〉

吹田市山田西1-37-11
吹田コスモス1F
営/8時~18時
金曜定休 駐車場完備
☎06-6155-9377



E
パン工房 あい

豊中市岡町8-17
営/月~金 8時~18時
(イトイン17時半まで)
土 祝 10時~18時
(イトイン17時半まで)
日曜定休
☎06-6842-7112

