



大和町にある道の駅『よが
んす白竜』で販売

1番人気のつぶあん
ドーナツ(100円)

「ヨーロッパで一般的なハード
パンは日本では手に入りずら
く、だったら自分で作ればい
いじゃないか」と思ったんだ
と語るのは、店主のフランク
さん。作るうちのめり込ん
でいき、辿りついたのは自家
栽培の無農薬小麦と水、塩だ
けでおこしたオリジナル酵母
のパン。素材のうま味が生き
たハードパンに野菜やチーズ、
生ハムなどをたっぷり詰め込
んだサンドイッチの魅力を
知ったら、もうやみつきにな
ること間違いなし！ カフェで
は厳選素材で作る石窯ピザやパ
エリア、タパスなどの本格スベ
イン料理も充実している。



懐かしくて温かい
故郷を思い出す味



I love bread
フランクさんの元で
修業をつんで、将来
は地元山梨でパン屋
を開くのが夢です！

コンニチハ！



スペイン・バレンシア出身
のフランクさん(写真右)



UFO(500円)は伊予柑ピール
やレーズンが入ったものも

ピザを焼くのはこちらの
スペイン石窯！



無農薬大豆で作る自家
製味噌を使用した
味噌&ブルーチーズ
(400円)

Voice
私のパンはオリーブオイル
と塩でシンプルに食べるの
が一番です。(フランクさん)

世羅
おへそカフェ

0847-23-0678
厳選された素材で作る伝統的なパン！
春にはパン販売コーナーも拡大！



おまかせランチ(1100円)。スー
プ、サラダ、魚&肉料理、パンま
たはライス、ドリンクが付く

「ランチに付くパンの美味しい
お店がある」。うわさを聞いて
訪れたのは、JR本郷駅近くの
カフェレストラン。ランチ時
には女性グループからサラ
リーマン、家族連れまで幅広
いお客さんでにぎわう。自家
製パンが味わえるのは、日替
わりのおまかせランチ。プレ
ーン、おさつレーズンなど3、
4種のパンから一つを選ぶ。
「バターをたっぷり入れて甘味
を出しているんです」と店長の
部屋陽子さん。こちらで作るパ
ンは、ふわふわの生地と程よい
甘さが魅力。料理と一緒に食
べると、素材の味を引き立て一層
おいしくしてくれる。

シンプルなプレーン味



中には、濃厚
な味わいの安
納イモがぎっ
しり



自家製の紫イモ
が入ったパン

おさつレーズ
ンパン。ほの
かな甘味が◎



木のぬくもりを感じ
ることが出来る山小
屋のような付まい

Voice
テークアウトのアップルパ
イは、中にリンゴたっ
ぷり！(お客さん)

チーズカレーパン
(150円)。上につ
けたチーズがカレ
ーをまろやかに



Voice
5才の息子はバターラン
チが大好き。ペロリと食
べます。(お客さん)



『よがんす白竜』の一角
にある販売スペース。数
は少ないが『はとむぎ茶
屋』『高坂PA』でも販売

I love bread
コロッとしたフォルムの
クリームパン(130円)

ほんのり甘いシュガートースト(140円)

三原
ほろりせい
宝利製パン所
0847-34-0335
昭和のパンを作り続ける大和町の製パ
ン所。昔ながらのパンが味わえる

リピート客が多いバゲットは、早
めに行かないと売り切れるかも！



ケーキのよ
うなふんわり
優しいお
やつパン



I love bread
焼きたてが並ぶ
午前11時頃が狙
い目ですよ。

世羅
しゃかいふくしほうじん
社会福祉法人 みつば会
0847-22-2715
安全かつ体に優しい素材選びで
安心して食べられるパン作りを实践



私たちそれぞれができる精いっぱい頑張っています



Voice
天然酵母の文字が気になっ
て、初めて来店しました。お
いしいです！(お客さん)



体に優しい素材の
手作り天然酵母パン



一番人気の玄米パン
6個入り(330円)

可愛い店内POPも
見どころ

三原
カフェレストラン
四季ふおーしーずん

0848-86-4487
手作りパンが自慢のカフェレストランは
ほんわかアットホームな雰囲気

直径約30cmの手作
りピザが味わえるピ
ザランチ(1100円)
も人気ですよ



I love bread