

## E ムカイ製パン



海沿いののどかな場所にありながら、お客さんがひっきりなしに訪れる人気店。定番のカンパニユやクロワッサンのほか、「パンで季節を感じてもらいたい」と旬の野菜や果物を使ったパンにも力を注いでいる。

店主の向井裕二さん

三原

自分の手の届く範囲で、一つ一つ丁寧にパンを作っています



## D Pin de Pain



たくさんの種類のパンを少しずつ販売するスタイルで、お客さんに“パンを選ぶ楽しさ”をお届け。朝7時の開店と同時に、ハード系から菓子パン、惣菜パンまで70～80種が次々と焼き上がっていく。

店主の松井敬貴さん

三原

リンゴのブランデーを使ったカヌレもおすすめです



みんなが笑顔になれる♪

# おいしいパンを買いに。

三原&世羅には、わざわざ買いに行きたい魅力的なベーカリーがたくさんある。毎日の食卓に幸せを届ける話題の“おいしいパン”を探しに出かけよう。

## A おへそパンショップ



農業不使用の玄麦と世羅高原の湧水だけで自然発酵させる原始的な製法で作った酵母を使用。粉、塩、水のみで作るシンプルなパン生地は、小麦の旨みがギュッと詰まっていて、ずっしりと重い。

店主の代田京子さん(中央)、スタッフの鈴木望美さん(左)と矢筈野麻美さん(右)

世羅

カフェスペースもあるので、ホッと一息ついてください



## G Small and west mouth



三原市西野にあった手ごねベーグルの店が、2022年9月に海を見下ろす須波ハイツへ移転。金曜は国産小麦と自家製天然酵母で作るベーグルの販売、月～木曜はランチやケーキが味わえるカフェとして営業。

店主さん

三原

ベーグルの取り置きは5個までOK！電話でご予約ください



## F オリハ食パン店



住宅街にひっそりと佇む、隠れ家のような一軒。『八天堂』に長年勤めた店主が作る天然酵母食パンが評判。基本的には食パン、あんパン、カレーパンの3種だが、気まぐれで限定パンが登場することもあるそう！

店主さん

三原

民家の一角を改装した小さなお店です。のれんが出ていたら営業中！



## C こばやしのパん



1949年に饅頭屋として創業して以来、愛され続ける老舗。レトロな雰囲気の店内に、看板商品のラウンドパン、昔ながらの菓子パン、惣菜パン、サンドイッチ、食パンなど多彩なパンが並ぶ。ワッフルやクッキーなどのお菓子も人気。

店主の小林貞夫さん

世羅

「おいしい」と喜んでもらえるパンを作り続けています



## B パン工房 efe



10月下旬～3月下旬はパン屋、その他の時期はアスパラ農家を営む“半農半パン屋”。自分たちが育てた野菜や世羅産の食材を使ったパンは『道の駅世羅』と『甲山いきいき村』で毎日販売。店は土曜に不定期でオープン！

店主の冬木俊介さん(右)、葉子さん(左)

世羅

世羅の恵みがギュッと詰まったパンです

