

D

噛むほどに小麦の甘みがふわ〜り  
北海道産の小麦粉100%に、ライ麦からおこした自家製酵母を合わせてじっくりと発酵。口の中に小麦の甘みが優しく広がる (Pin de Pain)



Pin de Pain / バゲット (335円)

シンプルパン

ステーキパン

E



自家製酵母のカンパーニュ (432円)

スープによく合う！  
フランスの田舎パン

自家製酵母の力を生かしたパンは、ほのかな酸味と複雑な味わいが魅力。シチューやスープと一緒にどうぞ。スライスしたタイプも用意 (ムカイ製パン)



# シンプルパン

食パン、バゲット、カンパーニュなど、食事に合う  
シンプルなパンをセレクト。温かいスープに合わせたり、  
野菜やチーズをサンドしてもGOOD！

A

好きな具材を挟みバゲットサンドに♪

熊本産の小麦粉を95%使用し、ほんのり白い見た目と、あっさりとした味の特徴。野菜やチーズを挟み、豪快にかぶりつこう (おへそパンショップ)



白いバゲット (432円)

B

玄米の甘み&香ばしさを噛みしめて

世羅産・新米コシヒカリの玄米が生地に練りこまれており、玄米の自然な甘みと香ばしさが楽しめる。湯種製法を用いることで、ふわふわの食感に (パン工房 efe)

米食パン (320円)



世羅コシヒカリ玄米食パン (450円)



C

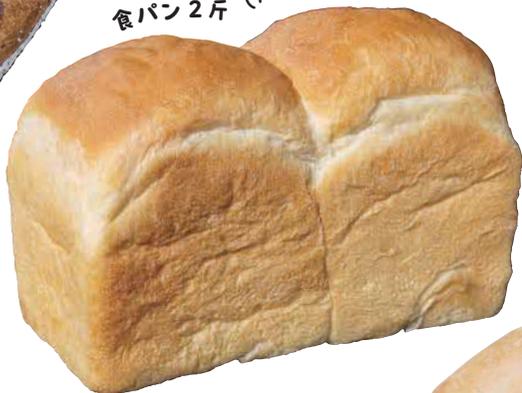
腹持ち抜群！ねっちり系食パン

世羅産の米を2割練りこんだ食パン。炊いたご飯を使うことで、もっちり＆ねっちりした仕上がりに。販売は土・日曜のみ (こぼやしのパン)

F

シンプルイズベストな山型食パン

小麦粉、天然酵母、砂糖、塩、バターで作るシンプルな食パン。外はサクッ、中はふんわりしていて、軽く焼いて食べるのがおすすめ (オリハ食パン店)



食パン 2斤 (760円)

プレーンベーグル (160円)



G

むぎゅっとした食感の正統派！

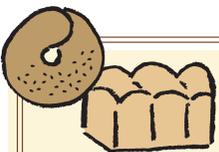
ブルーベリーやナシなど地元産の果物でおこした自家製酵母を使用。引きが強く、弾力ある生地がベーグル好きから支持を得ている (SMALL and west mouth)

惣菜パン

## パンNEWS

人気のパン店が集まるマ  
ルシェが広島空港で開催さ  
れる。  
広島空港で開催！

人気のパン店が集まるマ  
ルシェが広島空港で開催さ  
れる。



### 《パンマルシェ》

3月21日 (火・祝) ※予定  
問い合わせ... 広島臨空広域  
都市圏振興協議会事務局 (三  
原市経営企画部地域企画課)  
☎ 0848-67-6011