

惣菜パン

パンとおかずが一緒になった惣菜パンは、朝食やランチはもちろん、お酒のおつまみにもぴったり。店主さんのセンスとアイデア光る個性派パンが集合！

A

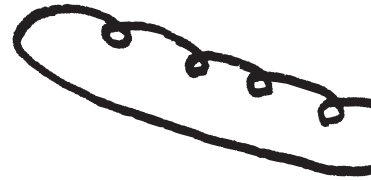


オープントースト (各410円)

↑秋川鶏ミンチピリ辛みそ
←瀬戸内チヌと松きのこ

自由な発想で作られる個性派トースト

カンパニユや食パンの上に、旬の食材と有機トマトビュレ、北海道のよつ葉チーズをのせてオープンへ。具材の意外な組み合わせに注目！（おへそパンショップ）



B

地元野菜のおいしさをパンで味わう

旬の野菜、ベーコン、クルミ、チーズを玄米食パンの生地で包み焼きに。野菜は季節によって変わり、この日はアスパラとタマネギが登場（パン工房efe）

アスパラとベーコンが好相性！

世羅産のアスパラガスをベーコンで巻いて、マヨネーズをたっぷり。アスパラのみずみずしさと、ベーコンの香ばしさが相性抜群（こばやしのパン）

C

アスパラベーコン (230円)



D

シャキシャキのレンコンがアクセントに卵液に浸したライ麦パンの上に、ホワイトソースとミートソース、レンコン、チーズを重ねて焼いたボリュームミーナー品 (Pin de Pain)

ライ麦パンで作ったレンコンのクロックムッシュ (324円)



E

里芋×ホワイトソースの絶妙なハーモニー

食パンに、ハム、卵、ホワイトソース、野菜、チーズをのせてこんがり。秋から冬は「瀬戸ふるさと農園」の里芋を使用（ムカイ製パン）



季節野菜のクロックマダムフィン (442円)

F

今日は何味？スパイシーな焼きカレーパン

辛口のカレーを包んだ焼きカレーパン。カレーは、キーマカレー、フルーツカレー、バターチキンなどが店主のまぎぐれで登場（オリハ食パン店）

カレーパン (220円)



G

黒コショウがピリッときた大人味

ブラックペッパーとクリームチーズを練りこんだ、しょっぱい系ベーグル。軽く温めて、オリーブオイルを付けて食べても美味 (SMALL and west mouth)

ブラックペッパークリームチーズベーグル (250円)



パンNEWS

備後の素材を使ったご当地コッペパン！
備後エリア6市2町の特産品を活用したオリジナルコッペパン「びんごっぺ」。道の駅などで販売中！



福山市観光課
☎ 084-928-1042
※詳しくは「びんごっぺ」で検索

シンフルパン

スニーツパン

惣菜パン