

6 ひとつぶ堂

レーズンからおこした自家製酵母やイースト、国産小麦を使ったパンが人気。予約が確実。



枝豆チーズ…260円

看板メニューのもっちりとした「ひとつぶパン」に、ナチュラルチーズや枝豆がたっぷり!



食パン…400円

湯種製法で仕上げる食パンは、エッジのきいたフォルムも素敵。小麦の香り豊かなもちもち食感。



マロンデニッシュ…265円

栗とクルミ、マカダミアナッツがたっぷり入ったデニッシュ。キャラメルソースがよく合う。



ベリーナイス…605円

ライ麦全粒粉を混ぜた人気のハード系。クルミの食感と甘酸っぱいクランベリーがアクセント。

7 cashe-cashe

デニッシュや季節限定品、ハード系などのパンが、美しくディスプレイされている。

5 豆豆

店内には毎日約40種のパンが並ぶ。ここでしか出会えないオリジナルのパンがたくさん!



古代米食パン…400円

パン生地に黒米とたっぷりの黒豆を練り込んだ食パン。カットするときれいな薄紫色!



フラワーパン…200円

中央はメロンパン。花びら部分にはジャム、クリーム、うぐいすあん、チョコ、小倉あん入り。

2 日々

味わいも見た目もネーミングも、ほかにありそうでないユニークなパンをラインナップ。



デニポップ…310円

デニッシュ生地の上に甘いクッキー生地をオン。ザクザクとした食感も楽しい。

どうもこしのフォカッチャ…250円

オリーブオイルで成形した、ほどよい塩気のふかふかパン。どうもこしがたっぷり!



3 Sawa

玄米からおこした自家製酵母と国産小麦で、ゆっくりと時間をかけてつくるパンが自慢。



いなかパン…195円

全粒粉とライ麦入りのシンプルなパンは素朴な味わい。玄米ごはん入りでもちもち!



りんごパン…270円

地元の紅玉が出回る季節にだけ味わえる限定品。自家製カスタードクリームも相性抜群。

4 TAKEDA BAKERY

田園風景の中に佇む一軒家ベーカリー。形の美しさが際立つパンは見るからにおいしそう!



クロワッサン…150円

サクッと食べられる軽めの食感。飽きがこない味わいなのでサンドイッチにもおすすめ。

ミルクスティック…170円

牛乳をたっぷり使ったパン・オ・レに、練乳やバター入りの自家製ミルククリームをサンド。



大崎グルメ

ハード系から惣菜系、おやつ系まで、個性的なパンがそろっていますよ!



ガイドブック制作委員 菊地さん



店舗のデーターはこちら

SHOP LIST

8 パン工房 青い虹

あおいにじ



☎0229-52-5321
時 11:00~17:00
(カフェは16:30ラストオーダー)
休 月~水曜

7 パン工房 cashe-cashe

かしゆかしゆ



☎0229-24-8088
時 9:00~18:00
※売り切れ次第終了
休 不定休

6 ひとつぶ堂

ひとつぶどう



☎0229-72-2662
時 11:00~18:00
※売り切れ次第終了
休 火・土曜

5 パン工房 豆豆

とと



☎0229-72-3936
時 8:00~18:00 (金曜~16:30)
※売り切れ次第終了
休 日・月曜

4 TAKEDA BAKERY

たけだベーカリー



☎0229-88-9148
時 8:00~18:00
※売り切れ次第終了
休 月曜、火曜不定休

3 Sawa

さわ



☎090-5232-0458
時 11:00~16:00
(土曜~17:00)
休 日・月曜

2 まいにちのぼん 日々

ひび



☎0229-25-4551
時 9:00~14:00
休 日・月曜
※臨時休業あり

1 パン工房 パンツクルヒト

ぱんつくるとひと



☎090-3983-2111
時 11:00~16:00
※売り切れ次第終了
休 不定休

BAKERY