

石臼挽きの小麦粉や自家製酵母など、大地の恵みの力で作られる『ペイザン』の天然酵母パンは、素朴で力があり、風味豊か。製法は500年前と同じ。初代の日野沢輝夫さんは実家のパン工場に勤めながら、埼玉県で天然酵母パン作りを学び、26年前に開業。当時、全国でも珍しいこのパンは深く愛された。息子の大輔さんは3年前、季節が移るように、ごく自然に父から店を継いだ。「すうつといなくなっただけです。ハケ岳でパンを焼くって」。大学卒業後、店に入ると惣菜パンを一任される。父は息子に直接はパン作りを教えなかった。約10年、共に働き、代替わり。ある日、従業員が辞め、ふと一人になる。数人分の仕事をこなし、味も守らねばならない。疲労を顧みず、パンに真っ向から対峙した。「それで、僅かな触感や見た目の違いなど、パン作りが感覚で掴めたんです」。店を存続させるために。その意地だけだった。素材をぎゅっと感じる『ペイザン流』のパンは、開店当初の10種類から総勢80種類に。大輔さんが手掛けた野菜のフォカッチャなどの惣菜パンも評判だ。時代も客も常に動く。「新作の考案が楽しくて」と目の奥が輝く。「父はただ、親ですわね」。自然体でしなやかに、古くて新しい、愛される『ペイザン』を作る。

DATA

〒 関市池田町66
 ☎ 10:00～19:00（売切れ次第終了）
 🗓 水曜日 📺 4台
 ☎ 0575-23-5557
<http://www.boulangier-paysan.com/>



LOVELY BAKERY 2 Boulanger ペイザン

素材の存在をぎゅっと感じる 天然酵母パンと惣菜パン



① 購入時に欲しいパンを伝え、スタッフが取ってくれるスタイル ② パン・ド・コンブレなどの天然酵母パンが奥の棚にどっしり静かに並ぶ ③ 最近のブームはキッシュ作りだそう ④ 大輔さんが中学生の頃に開店。「実は、甘いパン・オ・ショコラが一番好き」と笑う



バゲット・オリーブ

自家製ヨーグルト酵母のバゲットに、ハーブとガーリックで味付けした黒オリーブが、予想以上にぎゅっしり。(255円)



パン・ド・ミー

10年以上つぎ足し続ける液状の小麦酵母を風味付けに。もっちりした食感と、僅かな酸味、塩味が心地いい。(410円)



季節野菜のフォカッチャ

もちもちのフォカッチャに約6種類の野菜がごろり。塩やオリーブオイルが野菜の旨みを引き立て、食べ応え満点。(250円)



① 販売スペースからは大きな窓越しに厨房が見える。焼けたばかりのパンがすぐに棚へ ② 時間帯によって焼き上がるパンの種類が異なる。早々に完売して早じまいとなることも ③ 名古屋での修業時代に菓子職人だった初世さんと出会い、結婚。「お互いに職人として尊敬してるし、二人があって今の店がある」と和也さん



ミルクフランス

店の一番人気。独特な食感のフランスパンと練乳のバランスが絶妙。15時（土曜は15時半）から販売。(170円・税込)



ブリオッシュチーズクリームパン

中には程よい酸味の自家製チーズクリームが。まぶしたアーモンドのカリッとした食感がアクセントに。(160円・税込)



柚子ドッグ

鳥取県・大山ハムの粗挽きウィンナーにたっぷりのチーズ。九州産柚子胡椒が効いた大人味のホットドッグ。(260円・税込)



DATA

〒 可児市今渡 2499-7
 ☎ 10:00～19:00（売切れ次第終了）
 🗓 日・月曜日 📺 15台
 ☎ 0574-62-8408
<http://maezimaseipan.com/>



LOVELY BAKERY

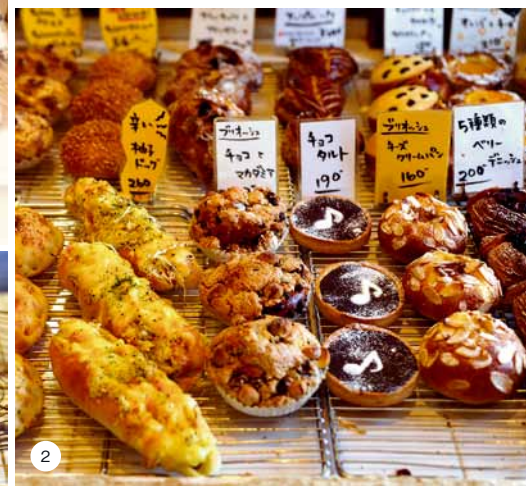


パンを買いに。

粉のついたエプロンをして、にっこり迎えてくれるパン屋さん。

焼きたてのパンが窯から出てくるときの、あのいい匂い…。

そうだ、今日は愛しいあの店へ。とびきりのパンを買いに行こう！



その小さなパン屋には、客足が絶えない。棚にぎゅっしりと並んだ惣菜パン、デニッシュにバゲット。誰もがトレイを片手に嬉しそうに笑みをこぼし、大きな紙袋を抱えて帰っていく。店主の前島和也さんは毎朝3時に起き、約80種類のパンを夕方まで焼き続ける。作業はいつも半袖に短パン。「自分が暑い時は、生地も暑がつてる。だから熱を抜いてあげないと」。肌で気温や湿度を感じ、常に五感を研ぎすませ、生地の状態を整える。客の印象に残るパン。ほかとは、何か、が違う、余韻のあるパンが理想。「辛い時でも、食べると幸せになれるようなパンがいい」。実は前島さんには苦い経験がある。最初に七宗町で開いたパン屋「アンソレイユ」はハ

LOVELY BAKERY 1 マエジマ製パン

昨日より今日、今日より明日、 もっと美味しいパンに

ド系が中心で、山里の土地柄に馴染まなかった。1日の客は僅か20人ほど。将来が見通せず、一念発起して可児市に移転。パンと一緒に自分たちのことも知ってもらいたい、親しみやすいまちのパン屋でありたいと、「マエジマ製パン」の名で再スタートを切った。それから7年。店は多くの人に愛され、連日盛況。押すに押されぬ人気店となったが、過去の経験を胸に刻み、決して慢心することはない。「今より美味しいものが必ずある」と、高みを目指し、日々誠実にパンを作り続けている。



DATA
 大垣市東町 4-21-1
 8:00～18:00 (売切れ次第終了)
 火曜日 10台
 0584-71-7886
<http://pankobo-maasa.hp.gogo.jp>

LOVELY BAKERY 4 パン工房 まあさ

毎日食べたくなる
 体にも心にも優しいパンを



① スタッフは全員女性。細やかな心配りが嬉しい。2列目右端がマサさん ② 店内にはベビーベッドやキッズゾーン、外にはテラス席があり、子ども連れでもゆっくりくつろげる ③ パンの焼き上がり時間は入口の看板を参考に。手頃な価格設定は「近くに小学校があるから、お小遣いで買えたらいいと思って」とマサさん



メロンパン

発酵器を使わず温かいオーブンの上でゆっくり発酵させることで、外はサクサク、中はしっとり。自信作だ。(120円・税込)



自家焼きカスタードクリームパン

毎日作るふわふわのカスタードクリームは上石津町の卵を使用。上品な甘さが生地の風味を引き立てる。(130円・税込)



焼きカレーパン

揚げずにオリーブオイルを塗って焼くためヘルシー。辛口・甘口・キーマ・五穀ブラックの4種類。(130円・税込)

「クリームパン、焼き上がりましたー」。次々と運ばれてくるほかほかのパンに大人も子どもも目を輝かせる。「来た時に焼きたてのパンがあると嬉しいでしょ」。代表の堀部マサさんは、菓子パンや食事パン、総菜パンなどを1日に4サイクル、休む間もなく焼き続ける。

彼女が趣味でパン作りを始めたのは30年ほど前。教師として教鞭を執っていたある時、同じ趣味を持つ同僚2人と意気投合。「引退したら一緒にお店をやりたいね」。3人は10年越しの思いを实らせ、平成26年にこの店を構えた。半分をカフェにしたのは、子育てに苦労する娘の姿を見て、「母親が安らげる場所を」と思ったから。毎日安心して食べられるパン作りを胸に、生地は北海道産小麦を100%使用し、クッキー生地や惣菜などもほぼ手作り。主に菓子パンに使う基本の生地はほんのりと甘く、噛んだ後ふわっと形が戻るほどの空気感があり、冷めても柔らかいと評判だ。さらに、バターやマーガリン不使用の天然酵母パンやベジタリアン向けの五穀入り焼きカレーパンなど、気遣いあふれるパンが約45種類並ぶ。「やりたい気持ち強いと、何でもできちゃうんですよ」。フフと少女のように笑う彼女の夢や優しさが詰まったパンが、たくさんの人を笑顔にしている。



①「ライ麦は子どもの成長に必要なアミノ酸や、妊婦さんに欠かせない葉酸も多く含むんです」②「動物園に連れていってという長女の絵です。仕事ばかりしていた時期があつて。戒めに飾ってます」。開店3日前に次女が誕生した ③「熱中して作りすぎる日もありますよね」とスタッフの深田真衣さんが笑う ④ 特製ベーコンとレンコンのタルティースなど、食の提案として調理パンも販売

LOVELY BAKERY 3 Bäckerei Fujimura ベッカライ フジムラ

みんなでテーブルを囲んで
 わいわい楽しく味わうドイツパン

こつくりしたドイツパンが店頭に並ぶ。重くて中身が詰まった、独特の酸味のこのパンは、ライ麦の配合が高いのが特徴。「作るのはめっちゃ楽しい」。店主の藤村誠さんは心底嬉しそう。

ドイツパン作りはアレルギー体質の長女がきっかけだ。栄養価の高いライ麦が多く含まれ、卵や乳製品を使わないこのパンを焼き始め、5年前に開店。4種類の酵母と、ライ麦や小麦などの20種類の粉を使い分け、舌触りや食との相性まで、仕上りを緻密にイメージして作り上げる。元来の食への旺盛な好奇心と理論的な思考で、技術は独学で身に付けた。実は体に優しくて、食べる喜びが詰まっている

ことを知ってほしいと、店では味わい方も丁寧に伝授。「約5mmにスライスして肉料理やチーズ、漬物を乗せると合いますよ」。「ライ麦の乳酸菌のおかげで長く持つので、熟成していく風味の変化も楽しめます」。そうして、客はあれよあれよという間に、ドイツパンの深い魅力の虜になる。彼の舌と技術を信頼し、近隣の飲食店からは、その店の一品に合う専用のパンの発注も。「テーブルを囲んであれこれ具材を乗せて、美味しいねって分かち合う場も作れる。いいですよね」。何より伝えたいのは、自身に刻まれた賑やかな食卓の記憶。団らんを生むパンを、今日も歌いながら焼き上げる。



ライ50

ライ麦を50%配合し、自家製どう酵母で発酵。サンドイッチや肉料理にぴったり。「米に合う料理は何でも合います」。(900円)



カルトツフェル

ジャガイモが練り込まれ、むちっとした食感が特徴。ライ麦が熟成し、旨みが出る2〜3日後が食べ頃。マヨネーズを付けても。(250円)



フロッケンセザム

表面の胡麻は香ばしく、中に入った胡桃とレーズンの旨みが日ごとに増す。レーバーのパテとも好相性。7mmにスライスして。(680円)



DATA
 美濃加茂市蜂屋町伊瀬852-9
 10:00～18:30 (売切れ次第終了)
 月・火曜日 3台
 0574-66-8195



もちり食パン

3種類の粉をブレンドし、一部を熱湯で捏ねて一晩寝かせることで、もちりとした食感を実現。(1本500円・税込)



コルネ

ザクザクの生地に、生クリームとカスタードを合わせた甘すぎないクリームがたっぷり、リピーターが続出。(170円・税込)



Hachi Pain ハチパン

可愛らしい青色の扉を開けて お気に入りのパンを買いに



バゲット

生地にゲランド塩や硬水を使用。きめが粗く、みずみずしいのが特長。軽くトーストすると旨みが一段と増す。(280円・税込)

雑貨屋を思わせる、およそパン屋らしくない外観が目を引く「Hachi Pain」は、松永宗八さんが29歳で構えた念願の店だ。中学生の頃からパン職人になりたくて、高校卒業と同時に製パンの専門学校へ。基礎を学んだ後、大手のパン屋に就職。4年後に転職したレストランカフェで「からパン作りを任せられ、改めてパンを作る喜びを実感するうちに、3年が過ぎた。22歳で結婚して子どももいる。覚悟を決め、独立を決意。理想とする『マジマ製パン』で3年間修業を積んだ。「学んだのは、技術はもちろんですが、楽しむことを選ばず、自分を犠牲にしてパンを作るオーナーの姿勢。僕もその気持ち忘れられないようにしています」。

平日は午前3時、土曜は1時に店に入り、作業を始める。前日に作った生地を成形し、次々と窯へ。コルネのクロワッサン生地は焼きを強くして香ばしく、バゲットはみずみずしさを

追求して。60種類それぞれに個性を持たせ、神経を注いで作る約900個のパンは、毎日のように完売し、早々に店を閉めることも少なくない。だが、宗八さんは、まだまだと首を振る。「どうやってらもつと美味しくなるのかって、そればかり考えてます」。若きパン職人は、師匠譲りの気概を覗かせて、充実の笑顔を見せる。



DATA

📍 多治見市太平町1-14-1
🕒 9:30～18:30 (売切れ次第終了)
🗓 日曜、第1・3・5月曜日
📞 12台
☎ 0572-24-3101



①④ オーナーシェフの水谷さん。「顔が見えた方が安心かなと思って」と話す通り、店内からは厨房の様子を見ることが出来る ② フランスの伝統菓子「クイニアマン」。現地では洋菓子もパン作りもできて一人前として認定されるのだから ③ フランスの象徴、ニワトリが店内の至る所に ⑤ 赤レンガの壁が目印



フランスパン

カリッとした表面と、もちもちの中身とのコントラストが楽しめる。フランス産小麦の味わいがしっかり。(440円・税込)



クロワッサン

密度の高い何層もの生地を噛みしめると、ぎゅっと重なって口いっぱいバターが溶けた風味が広がる。(180円・税込)



ブリオッシュ ア テッド

フランスの伝統的なパン。海津産の卵の卵黄、バター、砂糖をたっぷり使用したリッチな味わい。(140円・税込)



Boulangerie
Un Pain アンパン

フランスのように パンをもっと身近な存在に

千代保稲荷神社参道の入口、鳥居の前に「Un Pain」はある。オーナーシェフの水谷啓至さんは、愛知のパン屋に勤めた後、27歳で渡仏。パリのベスト・ブーランジェリーにも選ばれた「ル・グルニエ・ア・パン」で3年半修業した。フランスではパンはとても身近なもの。腹が空いたらコンビニのように誰もが利用し、店は老若男女であふれていた。「ストリートバスケット

ている強面の人も、小学生くらいの子どもも。地元でこんな店が出せたらなって」。東日本大震災を機に憧れは決意に変わり、店を開いて4年を迎える。

修業時代に担当した卵やバター、砂糖を多く使った菓子パンの一種、ヴィエノワズリーがちよっと自慢で、人気のクロワッサンはサクサクの生地から濃厚なバターのコクが広がる一品。フランスのヴィロン社の小麦とゲランド塩、現地の水に近付けるため硬度を調整した水で作るフランスパンはまさに本場の味だ。目指すのは、誰もが気軽にパン屋に通う、あの街の文化、あの味、客を温かく包み込む雰囲気。「パン屋に馴染みがない人も多い中、美味しいからあと40年通うって言ってくれる人もいて。ずっと、生涯こ



“SHOKUPAN”



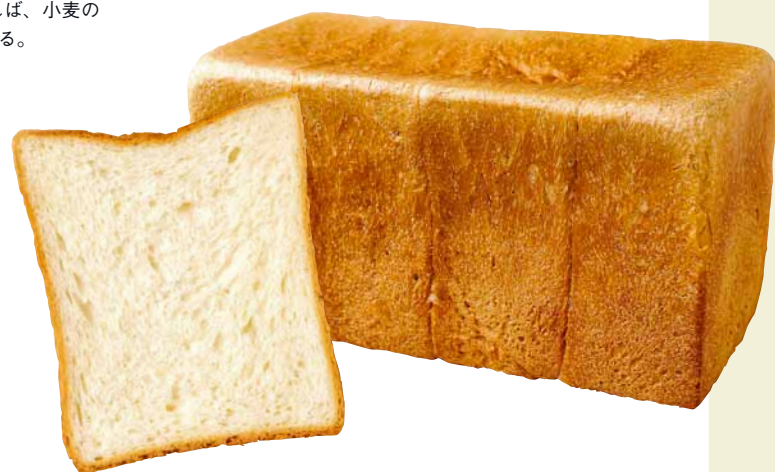
LOVELY BAKERY 11 角食パン
2斤605円(税込)

3種類の小麦をブレンドして、みずみずしくもちりとした白肌に焼き上げる。厚めに切ってそのまま食べれば、小麦の香りと甘みが存分に感じられる。



LOVELY BAKERY 10 イギリス食パン
1.25斤460円(税込)

吸水性の高い小麦でしっとりと仕上げた生地は、口溶けの良さが特長。バターをしっかりと感じる香ばしい耳とのバランスが秀逸だ。



LOVELY BAKERY 12 角食パン
2斤800円(税込)

きめが細かく、食べ応えのあるどっしり派。ごく粗く挽いた全粒粉を配合することで、小麦の香ばしさをより強く感じる仕上がりに。

LOVELY BAKERY 12 BOULANGERIE ROUGE ROYAL
ルーージュロワイヤル

店主の岡本豊さんの探究心は尽きない。角食パンひとつにも4種類の粉をブレンドし、食感、風味、焼き色、形にまで理想を追う。「美味しいパンを作るには手間を惜しまないこと」。思い付いたら迷わず実践。生地に製麺用の粉を配合したり、野菜や果実を農家から直に仕入れたり。果てはハムやベーコンさえも自家製に。その熱意が、無二の個性となってパンに宿る。

住 岐阜市野一色4-10-6
(P36地図E-7)
営 9:00~17:00
(売切れ次第終了)
休 火・水曜日 P 5台
☎ 058-246-2535
<http://rouge-royal.com/>



LOVELY BAKERY 11 Boulangerie Dada ダダ

「わくわくするのがパン屋の醍醐味」と、少量多品種にこだわる店主の川島圭一さん。ほかにはない美味しさや形を求め、季節によって素材や組み合わせを変えていき、パンの総数は100以上。天然酵母、ドライイースト、生イーストを使い分け、生地だけでも9種類。朝はシンプルなもの、昼はスイーツ系やサンドイッチ、夜は惣菜系など、時間帯によって並べる商品にも気を配る。

住 岐阜市清本町7-60-103
営 8:00~19:00
休 火曜、第2水曜日
P 12台(共同)
☎ 058-215-7845
<http://blg-dada.com/>



LOVELY BAKERY 10 Le ciel bleu
ル・シエルブルー

「過ぎたるは猶及ばざるが如し」。店主の浅井敬浩さんの信条だ。味の好みは人それぞれ。故に主食用のパンは、ジャムを付けたりサンドにしたりと、自分好みに調節できる仕上がりを心掛ける。品揃えにも配慮し、食パンは風味や食感を変え4種類。イギリス食パンは生地をしなやかに練り上げ、十分に焼き込んだ。客に寄り添ったパン作りに、店主の温かい人柄が垣間見える。

住 岐阜市菅生8-3-19
営 10:30~19:00
休 火・水曜日
P 7台
☎ 058-295-3257



“ANPAN”



LOVELY BAKERY 7 特製あんぱん
210円(税込)

バターが香る、艶々に焼き上がった皮まで香ばしいブリオッシュ生地は、それだけでも美味しいと評判。水飴入りのなめらかなつぶあんをぎっしり入れて贅沢に。



LOVELY BAKERY 9 つぶあんぱん
140円(税込)

軽やかなパン生地で包んだつぶあんの甘み、上に乗せたクルミの食感、隠し味のブルターニュ産岩塩の塩味が一体となって調和し、クセになる。

LOVELY BAKERY 9 Pain Chinon パンシノン

3種類の酵母を使い分け、毎日焼き上げるパンは約50種類。岩塩がアクセントのあんぱんをはじめ、アンチョビ入りクロワッサン、卵・乳製品・バター不使用の「柳ヶ瀬角食パン」など、どこか一味違う多彩なパンには、店主の早川しのさんの感性が光る。イートインでは、日替りのパン数種類とデリが付いたプレートなども提供。パンに合わせて店主おすすめのワインも楽しめる。

住 岐阜市神田町3-4
(P36地図C-4)
営 11:00~21:00
(イートインは12:00~)
休 日・月曜日
☎ 058-215-1028



LOVELY BAKERY 8 かし是

「財布一つでふらっと来てほしい」と店主の河原万里さん。その通り、ここのパンは朝や昼、おやつにふと、食べたくなる親近感が漂う。国産小麦や自然塩、粗糖など、素材本来の力があるものを使い、ふくよかな味わいの食事パン、ころんとした菓子パンなどを誠実に焼く。小倉バターは「食感がいいから」と注文後にあんを詰める。小さなひと手間の積み重ねが、美味しさの秘密。

住 岐阜市上竹町34
(P36地図C-3)
営 10:00~18:00
(売切れ次第終了)
休 日曜
P 2台
☎ 080-2629-7568



絶品の

岐阜市内のパン屋さんで あんぱん&食パン 見つけた！

岐阜のまちにも愛しいパン屋さんがいっぱい。
子どもからお年寄りまで、誰もが大好きなあんぱんと、
毎日の食卓に欠かせない食パンの美味しい店をご紹介します！



LOVELY BAKERY 8 小倉バター
135円(税込)

水の代わりに牛乳を使うふんわり丸い風味のパン生地に、粗糖と一緒に炊いて豆感が程よく残るあんバターを挟む。3つの食感と味わいが層になって優しく届く。

**LOVELY BAKERY 7 岐阜グランドホテル
ラウンジきらら**

長良川の畔に立つリゾートホテル。その1階にあるカフェラウンジで密かな人気を集めているのが、どっしりとした重みの「特製あんぱん」。約30年前、ランチやディナーに使用されていたブリオッシュにあんこを入れて焼いてみたところ、これが大好評。一躍名物商品に。昼には売切れることも多いので予約がベター。リッチな味わいで手土産にも最適。1日200個限定。

住 岐阜市長良648
(岐阜グランドホテル1F)
(P36地図E-1)
営 9:00~19:00
(特製あんぱんの販売は11:30~)
休 なし P 200台
☎ 058-233-1146(直通)
<http://www.gifugrandhotel.co.jp/>

