

3.19(土)-20(日)

神奈川



ぱるとがる

海老名サービスエリアの名物と言えば「ぱるとがる」のメロンパン。誰もが認めるテレビのグルメ番組では、もう定番の逸品。2018年4月28~30日に「海老名メロンパン」を2万7,503個販売。この数字は48時間の販売個数で世界一としてギネス世界記録に認定されました。

大ぶりなサイズで、外はまるでクッキーのようにサクサク、中はフワフワでしっかり緑色。食べればその人気に納得!

海老名メロンパン

270円(税込)

東京



俺のBakery

「俺のフレンチ」や「俺のイタリアン」などの「俺のシリーズ」が手掛ける「俺のBakery」は原材料にこだわりぬいた最高級食パン「銀座の食パン～香～」を筆頭に、マヌルパンなどトレンドを牽引するパンも展開しております。現在、恵比寿、武蔵小杉、大手町、八重洲地下街、大阪心斎橋に出店しております。

「なかほら牧場」のミルクを贅沢に使用した、ふわふわもちもちの食感が特徴の究極のミルクパンです。

銀座の食パン～香～ [1本(2斤)] 1,000円(税込)

千葉



ルフラン

千葉県松戸市にある、地元の方に愛されている昭和48年創業の洋菓子とパンのお店です。ケーキ・パン等をひとつひとつ丁寧に真心を込めて、昔ながらの手作りにこだわっております。

ルフランの人気のパン・スイーツが入った種類豊富な詰め合わせ。お得なセットです。

お楽しみセット

1,100円(税込)

千葉



古民家ベーカリー麦匠

古代小麦、国産小麦 100%からつくる素朴で味わいのパン。自家製サワー種を使用したドイツパンも人気です。

小麦、原材料にこだわりしっかりと小麦本来の香りと味わいを堪能してください。またアレルギー対応のパンもご用意しております。

古代小麦 田舎パン

550円(税込)

東京



トライベッカ・ベーカリー

ニューヨークで親子三代にわたって続いているバーニーズベーグルで修行をし日本へ持ち帰りました。本場仕込みの卵・バター・牛乳を使用していないどっしりとしたベーグルを、より美味しくお召し上がりいただけるよう日本向けにギュッと食べやすくし、もっちりとした生地が特長です。

ニューヨークでは定番の、香りの良いシナモンと、たっぷりレーズンのベーグル。瀬戸内オレンジピールを生地に練り込んだ、さわやかな香りとほのかな酸味を楽しめるベーグル。北海道産小麦ゆめちからを100%使用しイタリア産のオリーブオイルも既存品より多めに配合、ベーグルの本質は残し、しっとりもちもちとして食べやすい商品となっております。

・シナモンレーズンベーグル  
・瀬戸内オレンジベーグル 各230円(税込)

三重



ドミニクドゥーセの店

「ドミニクドゥーセの店」の美味しさは、現役の職人であるドミニクドゥーセの味そのものです。幼少期からパン・ケーキ職人を志し、祖国フランスで厳しい修行を積んで習得した本場の伝統と技術、フランス風ではない、本当のフランスの味をお届けいたします。

定番のバニラとめずらしい塩キャラメルや抹茶のカヌレなどをタワー状に詰め合わせたドミニクドゥーセのカヌレを存分に楽しんでいただけるセットです。モンデセレクション最高金賞を受賞したドミニクドゥーセの極上カヌレをぜひご賞味ください。

カヌレタワー

[4種各1個入り] 1,120円(税込)

話題のパン屋さんが  
ビビットに大集合!

10:00~17:00 ※無くなり次第終了

1階 アトリウム広場

東京



メタモルフォーゼ

弊社は「フルーツサンドは高い」という概念ではなく、「何度も、数種類でも」を叶えるべくお手頃な価格で提供できるよう努力しています。

季節のフルーツを使用し、植物性ホイップクリームでサンドしています。植物性ホイップクリームなので、甘さも控えめになっています。真ん中半分にカットすることで、女性やお子様でも召し上がりやすいサイズになっています。またシェアしていただくこともできますので、色々な味を楽しめます。

フルーツサンド

500円前後(税込)

山梨



コーナーポケット

北にハケ岳、南に富士山、西に南アルプス連峰、壮大な山々に囲まれた山梨から、美味しい水と空気をたっぷり閉じ込めて焼き上げた、当店自慢の「しっとり美味しい」パンを皆様にお届けしています。職人が心を込めて焼き上げたしっとり食感のハケ岳ブレッドシリーズをぜひご賞味ください。

メープルシロップを生地に練り込んだ、しっとりふんわり食感のラウンドブレッド。20年以上皆様に愛されている当店の一番人気商品です。

ハケ岳のメープルパン

900円(税込)

東京



麻布十番モンタボーグ

麻布十番モンタボーグは「日本の食に合った日本らしい優しい手作りパン」を全国に約60店舗にて販売しております。

こだわりの富士山天然水で仕込んだ「いちふく」。厳選された素材で至福の時を感じる深い味わいの「銘水食パン」です。

いちふく(富士)

972円(税込)

\*イベントの内容は予告なく変更または中止される場合がございます。予めご承知ください。※画像・イラストはイメージです。

政府の協力要請などにより、イベント内容を急遽変更・中止とさせていただく可能性がございます。  
お客様にはご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。