

専門店の パンに夢中!

ほっこり
幸せ♪

【ベーグル、あんぱん、メロンパン、カレーパン】

食事やおやつに欠かせない、大人から子どもまでみんなが大好きなパン。なかでも専門店が作るこだわりの一品にもう夢中になりそう! こんがり焼きたて、ホッカホカ♪ パンの香りに包まれると、ほっこり幸せな気持ちになれそうです。(豊泉義子副編集長)



かめばかむほどおいしい味わい。栄養価の高い「全粒粉」「ふすま粉」「もち麦」をはじめ、厳選の材料を使用した体に負担がかかりにくいヘルシーなベーグルです。プレーンベーグル1個 240円ほか各種。

ベーグル1個当たりの糖質量はご飯茶碗1杯の約半分。かみごたえがあって、満腹感たっぷり!

●全粒粉とふすまのベーグル専門店 こないろ

☎080(3645)6978 静岡市葵区建禮2-10-53
<https://konairopain-stores.jp/>
※通販専門(店舗販売なし)



卵や油脂、乳製品不使用のベーグルはアレルギーにも対応。元気の素ともいわれる米こうじを自家製酵母に入れるなど、独自の手法を取り入れています。かむほどにじわじわくる豊かな味わい。200円〜。

地元農家と提携した食材も使用。甘い系、しょっぱい系、シンプル系、季節メニューなど、さまざまな味が♪

●ほこほこベーグル

12:00(予約日13:30)~18:30(売り切れ次第閉店)、不定休(営業日はホームページ参照)
☎080(3624)9376 静岡市葵区宮前町17-1
<https://www.hokohoko-bagel.com/>



材料は国産小麦、素精糖、真塩など体に優しい自然に近いものを使用。生地に卵、乳製品、バターなどの油脂を使わない、ヘルシーなベーグル。もちもちで、かみごたえもたっぷり! 160円(ミニは90円)。

チーズこしょう、紅茶キャラメル、季節限定品など14種類ほどがそろろう。自家製天然酵母パンもあり

●サクラベーグル

11:00~17:00、土・日曜のみ営業
☎090(4467)6972 静岡市葵区池ヶ谷5-15(麻機街道沿いマムから麻機方面へ少し行ったところ)
<http://sakurabagel.esshizuoka.jp/>



地産地消を目指し、地元静岡の食材や国産小麦粉を使用。店主の思いたっぷりの長期熟成ベーグルが並びます(常時15種ほど。180円〜)。もちフワ、しっとり、ベーグルの概念が変わるかも!?

創作ベーグルとお菓子の専門店である同店は、新しいことに積極的にチャレンジ。地産地消者とコラボした商品を次々と生み出す

●夢と創作のアトリエ?クレーヴ

11:00~17:00、月~水曜定休
☎070(5256)5598 静岡市葵区田町5-15
<https://ja-jp.facebook.com/atorie.creuve/>



低温長時間発酵した華やかな風味の酒種生地、良質な小麦粉、天塩、北海道産の小豆を使用。甘さ控えめのこだわりのあんぱんです。長時間経ってもしっとり柔らか。売り切れ必至の人気店です。各120円。

小倉あん、こしあん、うぐいすあん、白あん、抹茶あん、栗あん、焼きもちあん、チーズクリーム の8種類

●あんぱん専門店 恵比(えび)

8:00~18:00、日祝日定休
☎055(962)1423
沼津市千本港町53

ベーグルをアレンジ こんな食べ方もおいしい

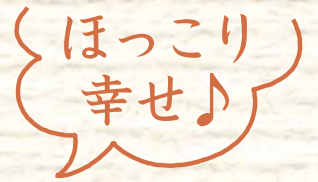
- ・プレーンベーグルなら、オリーブオイルを添えたり、具沢山のスープと一緒に食べたり、お好きなディップを塗って温野菜をのせてみたり。和風なおかずと一緒に食べてもよく合います
- ・プレーンベーグルをサンドイッチにするなら、クリームチーズ、バター、ジャム、ハム、チーズ、レタスなどの定番をはじめ、きんぴらにとろけるチーズをのせて焼いたもの、さつま揚げや黒はんぺんのフライなど意外性のあるものもOK。お好みの食材をサンドして、オリジナルの味を楽しんでみて!

パン屋さんに聞きました!

ベーグルの上手な保存と食べ方

ベーグルを常温保存するときは、乾燥しにくい状態です。直射日光、高温多湿を避けます。冷凍保存する場合は、1個ずつラップでびったりと包み密封性のある食品フリーザーバッグに入れ、なるべく空気を抜き閉めて冷凍庫へ。食べるときは自然解凍後、予熱したオーブントースターで2~3分温めます。または凍ったベーグルに霧吹きで水分を補給するか軽く水をくららせ、ラップをかぶせレンジ(600W)で50~60秒ほど加熱。ラップを外して同じくオーブントースターへ。蒸しても別食感です。ベーグルの賞味期限は常温で製造日から2日、保存は冷凍で1カ月ほどが目安です。

専門店のパンに夢中!



【ベーグル、あんぱん、メロンパン、カレーパン】

◎1面から続く



静岡県ではここだけ! バターをたっぷり使った、ほんわり、サクサク、甘〜く香る焼きたてメロンパンに、冷たいアイス(各種)をサンド。400円。

メロンパン(200円)だけの場合は、皿に割った割り箸を置き、その上にのせて電子レンジで30秒。サクワフの焼きたてが家でも楽しめる

●世界で2番めにおいしい焼きたてメロンパンアイス 静岡パルシェ店

11:00 ~ 19:00、火・水曜定休 ☎ 080(5816)0762
静岡市葵区黒金町 49 (1階西、サブウェイ前)
https://twitter.com/mpj_shizuoka



焼きたてホカホカ。卵とホイップクリームのふんわりとした食感の生地に、発酵バターとアーモンドパウダーを使用。風味豊かな定番のプレーンメロンパンは人気ナンバーワンです! 190円〜。

メロンパンはプレーン、イチゴなどの6種と季節限定品がそろそろ。パイ、クロワッサンにも注目

● Melon de melon(メロン・ドゥ・メロン) 静岡駅前店

10:00 ~ 20:00、無休 ☎ 054(260)6007
静岡市葵区伝馬町 7-9、天馬ビル 1階
<http://www.melon-de-melon.com/>



健康とハッピーを届けたいと、具材たっぷり、栄養たっぷり、愛もたっぷり♡ 具材、オイル、生地、調味料にこだわった一品です。濃厚な「とろとろ」、新食感の「ヘルシー」、月替わり2種。150円〜。

外はカリッカリ、生地は薄くて、もちもち。お肉と野菜のパワフルなうま味がたっぷり

●カレーパン専門店 Love and harmony(ラブ アンド ハーモニー)

11:00 ~ 完売まで、金・土・日曜のみ営業
☎ 090(8499)3980 沼津市高尾台 16-3
フェイスブック「Love and harmony」で検索を



ツナ缶生産量日本一の静岡県。ご当地食材である焼津産のツナに、かつおだしを効かせた和風カレーをたっぷり包んであるのが「焼津ツナカレーパン」です。カリッと香ばしい味わいです。200円。

具たくさんで、カレーの辛さは抑え目。揚げたてアツアツを頬張りたい

●カレーパン専門店 焼津の半次

9:00 ~ 17:00、不定休
☎ 054(620)5866 焼津市八楠 4-13-7(焼津さかなセンター内) <http://www.kashiharu.com/>