北海道産の希少小麦を使用。 長時間発酵で日本人好みの口当たりに。

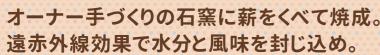
北海道産希少小麦キタノカオリを使用し、長時間発酵させ 日本人好みのモチモチした食感に仕上げたエピ。噛めば、 粉の美味しさとベーコンの旨味が口いっぱいに広がります。 菜園風ピザパンは、近所の農家で栽培された季節の新鮮 野菜がたっぷりのっているのが嬉しいところ。クマやネコを 象った可愛い食パンも人気。パン嫌いの子供が、これなら パクパク食べてくれると喜ばれているそうです。



住宅街に佇む 一軒家のパン屋さん

# パンと焼き菓子 Lis による パンとやきがし リス の725-24-6580 においます の725-24-6580

住所: 和泉市納花町284-1 営業時間:11:00~18:00完売次第閉店 定休日:月曜~木曜※金・土・日のみ営業



パンだけでなく、ピザ、肉料理、スープ、焼き菓子など多用途に活躍する石窯 はオーナー手づくり。薪を燃料にパンを焼けばアッという間に出来上がり。 遠赤外線の力で表面に膜ができ、瞬時に水分と風味を閉じ込める効果で 仕上がりしっとり。レーズンを軟らかく蒸して刻み、生地に練り込んだレーズ ン食パンは、見た目と違ってレーズンぎっしり。自家製粉小麦やオーガニック のブルーレーズンを使った自家製天然酵母パンも多彩です。



山里だからこその "面白い"を発信

#### 花菜おに工房

主所: 和泉市春木川町97-1 営業時間: 9:30~17:00(土日祝18:00) E休日: 火曜(祝日の場合は翌日振替)



クッキーや

パイなどの 焼き菓子も



## 和泉のパン屋さんマップで

毎日の暮らしに欠かせないパンが美味しいと、ハッピーですよね。 和泉には、手づくりの焼き立てパンが手に入る、ハイレベルなパン屋さんがたくさん。 多彩なラインナップの中で、"あなた好み"を見つけてください。





























#### 和泉市いずみの国観光おもてなし処

#### 和泉府中

- 和泉市府中町一丁目19-9(JR阪和線和泉府中駅前)
- TEL:0725-40-5552 営業時間/10:00~18:00
- 休館日/月曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始

**IZUMI** 

- 和泉市いぶき野5丁目1-1(泉北高速鉄道和泉中央駅構内)TEL:0725-56-5200営業時間/10:00~18:00
- ●休館日/月曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始







#### izumi\_stagram 大阪府和泉市オフィシャル

て投稿してね!

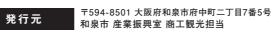
都会と田舎の良さを兼ね備えた「トカ イナカ」の和泉市で、おすすめの情報 を皆様にお届け!ぜひ和泉の好きを タグ付け"または"#izumipics"をつけ





い!和泉市内の飲食店等で各種 特典を受けることができます! アカウント名:

掲載している店も全て特典あり!



令和3年12月発行・作成10,000部。1枚あたりの単価10円です。(デザイン費含まず)



# 並んでも手に入れたい逸品ぞろい。 和泉の注目パン屋さんて 便利な暮らしと豊かな緑。都会と田舎の良さが両立する和泉市で、オシャレ&心豊かな

もちもち食感にこだわって小麦粉選び。 リピート必至の看板ブレッド。

4種類の小麦粉、北海道産の甜菜糖、北海道産バター、北海道産バターミルクを使用。 湯種製法で作り上げた食パンは、外はカリッ、中はとにかく"もちもち"。今も、色々と 小麦粉を変えながら、口どけの良さ、もちもち食感の追及が続いています。そんな食 パンの生地にクランベリーやレーズン、クルミ等をどっさり練り込んだものをはじめ、総 菜パンも種類豊富。揚げたジャガイモと牛肉に満ちたカレーパンはズッシリ重く、ボ

> 和泉府中駅前 商店街のパン屋さん



○パン工房ペペ・とと回答値 パンこうぼう ペペ・とと ☎ 080-5315-4668 主所:和泉市府中町1丁月5-5

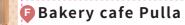
営業時間: 9:00~18:00、土曜9:00~16:00頃 宮休日:日曜·祝日、第1·第3水曜 駐車場:あり

## フルーツやナッツを生地と同分量使用。 砂糖を使わず、果物の甘みを活かす。

国産小麦を使い、天然酵母でもっちり仕上げた生地に、レーズン、クルミ、オレンジピー ル、カレンズ (小粒レーズン) をたっぷり練り込んだ、ずっしり重い一番人気のハードパン。 砂糖不使用なのに程よい甘みが舌に広がります。

20種類のスパイスを独自にブレンド。たっぷりのショウガで辛みを出した手作りキーマ カレー入りの焼きカレーパンは、塩のみの味付けとは思えない奥深い味わい。手間を 惜しまない丁寧な仕事ぶりが、どのパンからも伺えます。





**☎** 0725-51-7818 住所: 和泉市弥生町2-14-7 営業時間: 9:30 (土日祝9:00)~18: 定休日: 火曜・水曜・第3月曜

フランスパンコンクール藤井幸男杯で大賞受賞。

オーナーが渾身の力を注いだ自信作。

1950年代のフランスにおける材料や製法、発酵時間などに

ンが完成。1930年代バゲットとの食べ比べもお勧めです。

「ホシノ天然酵母食パン」は、同店用に作られた北海道産専





### 添加物は全くの不使用で身体に優しく安全。 引っ越し先から通う常連さんも。

各店ご自慢、売り切れ必至の、焼き立て絶品パンをご紹介します。

オープンから20年余の地域密着型パン屋さん。自慢のバタールは、 少し太短い形状で、皮はパリパリ、中はもっちりの食感が特長です。 砂糖や油脂を一切含まないあっさり味で、食事のお供にピッタリ。オー プン以来の人気定番が「トマト・ロースハム・チーズ・マヨネーズ入りパ ニーニ」。引っ越し先からこれを求めて通うファンも少なくないとか。 栗の甘煮を1個まるまるトッピングした「くりあんぱん」など、毎月発表さ れる"季節の新商品"も注目の的です。

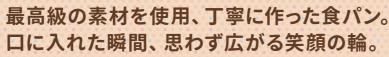


赤くペイントされた ドアが目印

生活を楽しむ人々に大人気なのは、素材や製法にこだわるオーナーが腕を振るうベーカリー。

**⚠ Friブール** 

☎ 0725-44-5732 所: 和泉市太町61-5 営業時間: 8:00~20:00 定休日: 日曜



低温熟成させた酵母に、カナダ産の最高級小麦粉、北海道産高級生クリームなど選 び抜いた素材を使用。混ぜ合わせるタイミングや分量などにもこだわり、手間暇を惜 しまず焼き上げた食パンは、赤ちゃんの肌のように柔らか。バターを100%使用してい るので風味豊かで、あとを引く美味しさです。ショーケースには季節のフレッシュな果 物を端までギッシリ詰めたフルーツサンドが。北海道産最高級生クリームは軽い口当 たりで、果物の美味を際立たせます。



客足が途絶えない 食パン専門店

#### D DEAI THE BAKERY

☎ 0725-38-5980 住所:和泉市寺田町2丁目1-8 1F 営業時間:9:00~完売次第閉店 (お取り置きは16:00まで 定休日:月曜 駐車場:あり





#もちもち食パン

バタートーストがお勧め 時間が経ってもパサつきにくい



#### Boulangerie Verdor

心から美味しいと思える

パンだけを提供

主所: 和泉市池田下町164-1 堂業時間:9:00~18:00 | | 休日:月曜·火曜 駐車場:あり





## 日本原産の果物・温州みかんが1個まるまる。 "いちご大福"にヒントを得て考案。

和歌山産の温州みかん丸ごと1個を白あんで覆い、ブリオッシュ生地で包んで焼き上 げたアイデアパン。手のひらサイズの四角いフォルムが愛らしく、真ん中でカットすれば、 果汁がほとばしります。相並ぶ人気者が「こだわり卵のクリームパン」。大分県・がん こ村の銘柄卵 "頑固"の卵黄だけを使用した自家製力スタードクリームがたっぷり。ク リームはオレンジ色で見るからに濃厚そうです。他にも斬新な創作パンのオンパレード。 選ぶのに迷ってしまいます。



赤で統一された 可愛いお店



♠ 0725-45-1133 住所:和泉市府中町7丁目1-1 営業時間:10:00~19:00 定休日:火曜·水曜 駐車場:なし イートイン:なし



まずはそのまま

召し上がれ

## 毎日食べるものだから美味しさにこだわりたい。 年配客にも喜ばれる、しっとり、もちもちの食感。

生地の美味しさにこだわるセーズ。一番人気の食パンは、湯種製法に加え、イー ストと乳酸酵母を併用して、ゆっくりと発酵。小麦のもつ甘さと美味しさを最大 限引き出すと共に、しっとり、もっちもちの優しい食感を実現。歯切れが良く、毎 日食べても飽きないと評判を呼んでいます。バゲットは、イーストを通常の10分 の1に減らし、天然酵母・ルヴァンを種に18~20時間ゆっくり発酵。小麦の味 わいと香りをしっかり感じられる濃い旨味が人気です。



パンのあるライフ スタイルを提案

## Boulangerie Seize

主所:和泉市箕形町3丁目7-15 堂業時間:9:30~18:00 (休日:月曜不定休、火曜定休。 ※月・火と連休を頂く事がございます

**a** 0725-24-5007





芳醇な香り、クラストとクラムの食感の違いが魅力。 フランス人シェフも絶賛する本格の味わい。

フランス産の小麦・水、塩を使用。小麦の特長を引き出すため、自家製培養のルヴァ ン(天然酵母種)を使い、72時間もの時間をかけて低温熟成。クラスト(外)はザクザ ク野性的、クラム(内)はモチッとした食感で、その対比が持ち味。 ほんのり感じる甘さ も魅力的です。クロワッサンは、卵を使わず仕込んだ生地に発酵バターを18層も折り 込んで焼き上げたもの。上質なバターが豊かに香るコクのある深 い味わいが、舌をすっかり虜にしてしまいます。





🕕 パンエ房 Fournier

住所: 和泉市のぞみ野3丁日11-24 営業時間: 6:00~完売次第閉店 F休日: 火曜·水曜



シェフは食育の エキスパート