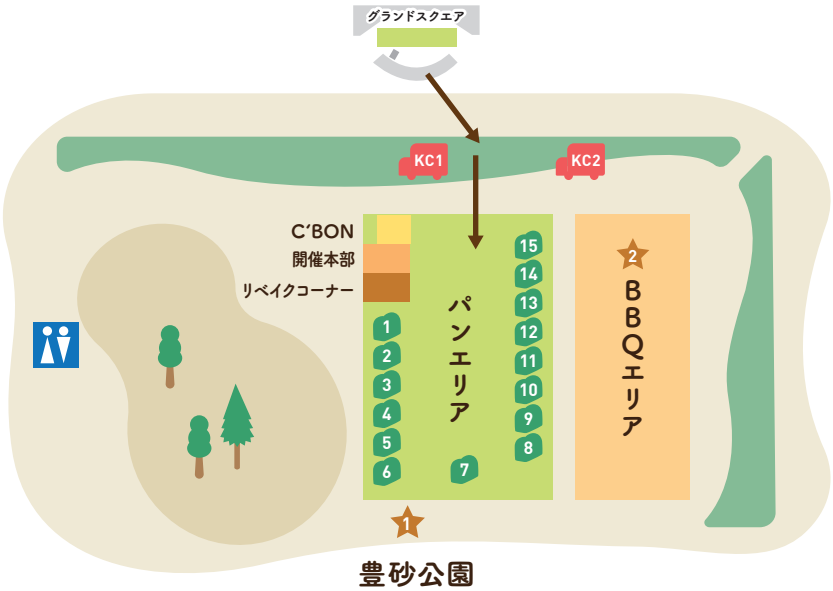
パンのフェス BAKERY MAP

Aladdin

リベイクコーナーでは購入したパンを温めることができます。ぜひアラジンのトースターで温めてお召し上がりください。

イオンモール幕張新都心



1 パン屋むつか堂
食パンが看板の福岡発人気ベーカリー。

おすすめ：博多めんたいフランス

明太子とバターの豊かな香りが広がり、やわらかめのフランスパンと相性抜群。

2 KIYOKA MORIMOTO
長崎発、クロワッサン食パンの人気店。

おすすめ：溢れる栗のクロワッサン食パン

マロンクリームと渋皮栗をたっぷり。どこを切っても栗があふれる贅沢な一品。

3 スコーン専門店 famfam
地元小麦と蜂蜜で作るスコーン専門店。

おすすめ：リッチハニースコーン プレーン

純粋蜂蜜と甜菜糖が生むやさしい甘み。しっとり生地に自家製クリームを添えて。

4 本郷ベーカリー
イタリアンシェフが作る人気ベーカリー。

おすすめ：カレーパンの王様

濃厚な洋風カレーとチーズを贅沢にマスカルポーネ生地との相性も抜群。

5 東京ベーぐる ベーぐり
北海道産小麦で作る人気ベーグル専門店。

おすすめ：フォンダン生ショコラベーぐる

もちもち生地から濃厚ガナッシュが溢れ、温めると、とろり広がる濃厚な味わい。

6 淡路島塩パン専門店 しおき
淡路島の藻塩を使う人気の塩パン専門店。

おすすめ：淡路島特製塩バターパン

バターのコクと絶妙な塩加減が自慢。素材のおいしさが際立つシンプルな味。

7 ベーカリーペニーレイン
那須高原発、実績豊富な人気ベーカリー。

おすすめ：ブルーベリーブレッド

生地にブルーベリーをたっぷり練り込み、130gのジャムが渦巻く人気の代表作。

8 between bagel
新しいおいしさを追うベーグル専門店。

おすすめ：ベーグルクロワッサン

外はサクッと香ばしく、中はもっちり。二つの魅力を重ねた、驚きの新食感。

9 フリッツァ専門店 セモア!
家族の笑顔をつなぐフリッツァ専門店。

おすすめ：フリッツァ マルゲリータ

伊産モッツァレラチーズとトマトを厳選。2日間熟成の生地はもっちり食感。

10 パンプラス
壱岐島の食材を生かす島のベーカリー。

おすすめ：壱岐牛カレーパン

希少な壱岐牛のステーキ肉を贅沢に使用。薄皮仕上げで、揚げても軽やかな食感。

11 金谷ホテルベーカリー
日光金谷ホテルの伝統を受け継ぐ名店。

おすすめ：抹茶大納言

抹茶生地に北海道産大納言小豆を重ね、香りとやさしい甘さが絶妙に溶け合う。

12 Donuts mania
静岡・熱海発のこだわりドーナツ専門店。

おすすめ：いちごに溺れる生ドーナツ

粒々いちごチョコで生ドーナツを包み、1時間で完売するほどの大人気商品。

13 伊豆高原フロマージュパン専門店Marble Coco.
伊豆高原発、濃厚チーズパンの専門店。

おすすめ：濃厚フロマージュBOX

北海道産モッツァレラなどをたっぷり。濃厚チーズを贅沢に練り込んだ逸品。

14 神奈川カレーパンマーケット
神奈川の人気カレーパンが集まる専門店。

おすすめ：よこすか海軍カレーパン

第1回ご当地全国パン祭りで1位を獲得。神奈川を代表する人気カレーパン！

15 韓国ベーカリー MUUN Seoul
原宿発で話題を集める韓国ベーカリー。

おすすめ：もちもち大福塩パン

あんこ入り大福をまるごと包み込んだ、甘じょっぱい味わいがクセになる塩パン。

KC1 HAPPyHAPPyメロンパン
焼きたて自慢の人気メロンパン専門店。

おすすめ：幸せのメロンパン

車内オーブンで次々焼き上げる熱々をガブっと頬張る幸せの味。

KC2 高久製パン
創業96年、懐かしい味を守る人気店。

おすすめ：弦斎カレーパン

生地にご飯を練り込んだ湘南名物ルーの中には福神漬けがアクセント。

KC3 THE IMOMITSU
茨城の紅はるかを磨く焼き芋スイーツ店

おすすめ：スイートポテトサンド

完熟紅はるかを一本分贅沢に使用生クリームと溶け合う濃厚な甘み。

KC4 erciyes
本場トルコの味を楽しめるケバブ専門店

おすすめ：ケバブサンド

自家製ソースに漬け込んだお肉を使用サラダとパンが重なるジューシーな味。

C'BON
無料肌チェック体験

限定 限定パン参加店舗