Hakodate
MARCHE
「新しい好き」に出会う、まちの市場。

はこだて春のパン祭り

vol.6

毎年、おおぜいのお客様にご好評いただいている
函館 蔦屋書店のパンのイベント
「はこだて春のパン祭り」も、今年で6回目を迎えました。
今回も20店のパン屋さんが
みなさんのお越しをお待ちしています。

4/20 SAT - 21 SUN 1部／10:00-12:30 2部／14:00-16:30

函館 蔦屋書店（函館市石川町 85-1） 中央吹き抜けマルシェ お問合せ／ Miki.Maekawa@ccc.co.jp

［出店者 20 店舗一覧］

1部／10:00-12:30
2部／14:00-16:30

※参加していただく店は、20・21日の2日間を午前の部・午後の部にわかれて、それぞれ出店いたします。一部1日だけの参加店もありますので、ご確認ください。

coing（コワン）
［デニッシュペストリー］
●北斗市本町にあるパン屋、coing（コワン）です。ウィーンが発祥の地と言われるデニッシュペストリー。クリームやフルーツと組み合わせて焼く、お菓子に近いパンです。世界各地にそれぞれの特徴があり、私が大好きなパンのひとつです。

20 1部
21 1部

三月の羊
［ひつじパン DX］
●道産小麦の甘味を感じられるよう最小限の材料で作り、アレルギーの方や小さいお子さんもお召し上がりいただける卵・乳製品不使用の羊型食パンです。普段は1日3台限定で要予約ですが、今回は６台ご用意して、そのままお持ち帰りいただけます。

20 —
21 2部

IRIE days
［オープンサンドイッチ］
●野菜が不足しがちな現代の食生活を、野菜たっぷりの美味しいサンドイッチでサポートしたいと、IRIEdaysを始めました。使用するパンにこだわり、個人的に思い入れのある神戸こむぎ館のパンを使ってサンドイッチを作っています。

20 1部
21 1部

天然酵母パン tombolo
［パン・ド・カンパーニュ］
●「北海道の小麦で北海道のパンを作れば」という思いで100％北海道産の小麦と塩と水でシンプルに作りました。ワインやチーズ等のお供や、野菜やマリネ、バターをぬってそのまま食べていただくのもおすすめです。大きいパンの魅力をどうぞお試しください。

20 —
21 2部

パンの店ひだまり
［焼き蒸しぱん（甘納豆）］
●ふわもち食感のなつかしい香りがする焼き蒸しぱんです。小さいお子様からご年配のお客様まで幅広く楽しんでいただける商品をと思い、商品化いたしました。ぜひご賞味くださいませ。

20 2部
21 2部

函館大沼鶴雅リゾート エプイ
［サマーシュトーレン］
●冬に好評だったシュトーレンを、クリスマス時期以外でも食べたいとの声が多く開発を始めました。マンゴーやパインなどを使用し夏を感じる、爽やかな味覚に仕上げました。冬に食べるシュトーレンとはまた違う味わいで、一足早く初夏を感じる商品です。

20 1部 2部
21 1部 2部

Une Baguette（インバゲット）
［りんごブレッド］
●表面を強めに焼きカリカリとした食感の「食パン」と店名にもなっている「バゲット」を中心に40種類ほど提供しています。特に「りんごブレッド」やカスタードクリームが入った「クイニーアマン」も人気の一品です。

20 —
21 2部

coneru
［ハーブシロップ、ヴィーガンスコーン］
●エルダーフラワー、エキナセア、カモミールなど身体の調子を整えるハーブを使用したシロップと、オーガニック素材や圧搾一番搾り菜種油、自家製味噌、塩麹、寺田本家酒粕など伝統製法の調味料を使用した甘じょっぱさが舌を打つ焼き菓子を作っています。

20 1部 2部
21 1部 2部

パンの店オリーブ
［サクラクロワッサン］
●小麦やバターは北海道産、水は七飯町・横津岳山麓の湧水を使用し、当店で人気のクロワッサンから春を楽しむ『サクラクロワッサン』をご用意しました。障がいのある方々と共にパンを作り、沢山の方々に食べてもらえることを喜びを感じながら日々製造しています。

20 2部
21 —

もりまちのパンやさん たむら
［ホタテカレーパン］
●森町国道5号線沿いのパン屋さんです。地元噴火湾産のホタテをカレーパンにトッピング。他にも沢山あって書ききれませんが、「もりまち ひこま豚」を使ったハンバーグカレーパンも是非ご賞味ください！お待ちしております。

20 1部 2部
21 1部 2部

GOURMANDS KANTA（グルマンカンタ）
［クロワッサン］
●毎日焼き上げる自家製パンに、彩り鮮やかな具材をサンドして、とびきりフレッシュなヨーロピアンスタイルのオリジナルサンドイッチを作っています。素材にこだわり、食感や焼き加減が絶妙なクロワッサンは当店一番人気。一口食べると口いっぱいにバターの風味が広がります。

20 1部
21 1部

友栄（ともえ）太田かまぼこ
［春のパン祭り限定 函館いかメンチサンド］
●魚肉にいかを練り込んだかまぼこ屋ならではの【いかメンチサンド】。肉を好まない人種からパンでサンドするとヘルシーで美味しいと海外で好評。サクサク感とすり身を肉類では味わえない味覚に仕上げております。地元客にもお披露目したく限定販売します。

20 1部 2部
21 —

ちいさなしあわせパン☆
［北海道産有機ディンケル小麦のパン］
●五稜郭町でひっそりオープンして早6年目。今回は世界でたった2件のパン屋さんしか使っていない2018年北海道産オーガニックのディンケル小麦を使ったパンが並びます。

20 —
21 1部

函館大沼プリンスホテルプリンスパン工房
［アップルブレッド］
●函館大沼プリンスホテル向かいにあるプリンスパン工房。日本で最初に西洋りんごが栽培された七飯町、このりんごを使ったパンを作ろうと思い立ち、道産の小麦を使用したふわふわの生地にシロップ漬けのリンゴを練り込んだパンが「アップルブレッド」です。

20 1部 2部
21 1部 2部

クープ・オ・クール
［リュスティック］
●「リュスティック」は横浜の「PAIN de CONA」での修行時に、函館出身の高橋オーナーより教えて頂いたレシピを基にし、北海道産小麦100％の配合にアレンジして出来た自信作です。食べやすくモチモチとした食感は多くのお客様に喜ばれています。

20 —
21 1部

ile bagels
［桜ベーグルあんぱん］
●毎年、函館に桜が咲くころに登場する期間限定のベーグルです。店舗販売に先駆けてパン祭りへ持って伺います。桜が咲くにはまだ少し時間がかかりそうですが、一足先に春の香りをお楽しみください。

20 —
21 1部

ソユーズ函館焼きピロシキ
［焼きピロシキ］
●2015年から、日本で最初にロシア領事館が置かれた元町「まるたま小屋」で、揚げより焼きがメイン、具も惣菜系から甘い系までさまざまなロシア風の焼きピロシキを作り始め、2017年より市内7店舗でお店の個性を生かした独自の焼きピロシキを提供中。

20 2部
21 2部

気ままなパン屋窯蔵
［まめまめ食パン］
●パンを食べるのが好きでパン屋を目指しました。まめまめ食パンは牛の餌からこだわった低音殺菌牛乳を使用したふわふわ食パンに甘納豆がたっぷり入っており、まさにごはんにもおやつにもなる当店で1、2位を争う人気商品です。

20 1部
21 1部

函館国際ホテルモンモランシー
［ホテルのパン］
●函館国際ホテルのパンは常時約100種類の豊富な品揃えが自慢です。今回は朝食でも提供している創業当初から好評の食パンをはじめとした定番商品を多数ご用意いたしました。ぜひ一度、定評あるホテルメイドの焼き立てパンをお召し上がりください。

20 2部
21 —

いどはど ドーナッツ
［ドーナッツ］
●手作りの好きな私たちの表現の場と、人と人とがつながる出会いの場を小さな裏路地に作りました。おから入りとバター系の素材にこだわったドーナッツで、わくわく波動をお届けします。「いどはどドーナッツ」は「移動する波動」がテーマです。

20 1部 2部
21 —

※すべてのコンテンツ / 出店者は予告なく変更になる可能性もございます。 ※各ブース / 商品は売り切れ次第終了となります。