



土日は種類を増やしてお待ちしております！



美味しいパンを作り続けたい地域の皆さんに喜ばれるよう心を込めて美味しいパンを作り続けていきたいと思っています。

店主 猿田 初枝さん

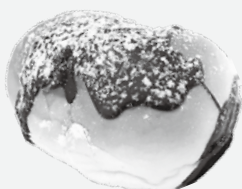


◀ちくわパン

ちくわをパン生地で包みマヨネーズをかけて焼き上げ。ちくわの香ばしい風味とほのかな塩気が最高。人気No.1

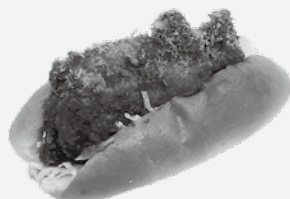
板チョコパン▶

昔なつかしの味で、今も人気！板チョコ1枚を挟んだ菓子パンです。



◀チキンカツロール

総菜系の中でも、ボリュームのあるチキンカツロールはすぐに売り切れるヒット商品！土日限定。



MAP ①

サルタセカンド

「パンの店さるた」として営業を開始してから40年が経過する滝川の老舗パン屋さん。赤い三角屋根が目印のお店で、菓子店も併設されています。早朝から市民はもちろん、遠方からも足を運ぶファンの多い人気店。常時70種類のパンをそろえています。午前中で売り切れることもありますので、お買い求めはお早めに！

場滝の川阿西5丁目1番38号 営6:00～売り切れ次第終了 休月・火曜日（祝日の場合営業）◎あり

豊富な品ぞろえで皆さんのお越しを待ちしております！



基本を大切に

今年でパン職人45年目になります。どこまでも基本を大切にして、努力を重ね、お客様に喜ばれるパンを提供して参ります。

店主 佐々木 伸一さん



MAP ③

天然酵母パン パネトーネ

2020年10月に移転オープンした「パネトーネ」では、「JAたきかわ産ハルユタカ小麦」を中心に数種類の道産小麦を100%使用。その他食材もできるだけ地元産を使うことにこだわっています。また、天然酵母・自家製酵母を使うことで、ゆっくりじっくり発酵させ、旨味を最大限に引き出したパンは優しい味わいです。

☎22-7100 場西町3丁目1番9号 営8:00～17:00 休月曜日、火曜日 ◎あり



お気に入りのパンを探しに行こう！

大人のチョコロール

特集

滝川パン屋さん巡り

昨年実施したLINEによる広報アンケートで一番多くいただいたご意見は、「食」に関する店舗情報を紹介してほしいとの内容でした。今回の特集では、皆さんが気になる「食」の中から、老若男女問わず愛される美味しいパンに注目。あなたのお気に入りのパンがきっと見つかるはずです！

もちもち！サクサク！同じパンでも食材や焼き方で食感が変わりますが、一般にパンはしっかりした噛みごたえのある食感の「ハード系」と、ふわふわでやわらかい食感の「ソフト系」に分けられ、どちらも魅力たっぷり。また、総菜パンやお菓子パンなど種類も豊富なので、実際に購入すると迷うかもしれません。

このようにいろいろな種類のパンは、小麦粉などの穀物粉に水や酵母、塩などを加えて作った生地を、発酵により膨張させ、焼くことで出来上がる食品です。それだけに小麦の品種によってパンの味は左右されます。

例えば、国産の小麦である「はるゆたか」は、その希少性から「幻の小麦」といわれていますが、たんばく質を多く含んでいることから、水を含むと、粘りと弾力の元となる「グルテン」

を形成します。このグルテンがたくさんあると生地が強くなり、もちもちとした食感のパンになります。つまり、小麦の品種によって味わいが変わるのです。

市内では、こうした美味しさを追求し、北海道をはじめ、滝川で生産された国産の小麦を使うパン屋さんが増えていきます。また、小麦以外の食材についても、地元産を積極的に取り入れるお店も多く、そのようにして作られたパンを地元の人が食べることで、「地産地消」の循環が生まれます。まさに小さなパンがこの循環のハブ（中心）といえるでしょう。

今日もパン屋さんでは、焼きたてのいい香りに包まれ、扉を開けた瞬間から私たちを幸せな気持ちにしてくれます。そんな幸福感を求めて滝川のパン屋さんを巡ってみましょう！

お客様にインタビュー

私は主に「食パン」や「ナッツ、ドライフルーツが入ったハード系のパン」など、シンプルなパンが好きで、週に3回以上食べています。

もともと食に対してこだわりがあり、マーガリンを使っていないパンを選んでいきます。また、子どもがアトピーだったこともあり、無添加のパンは安心して食べられます。そういう意味では、食材や酵母にもこだわった「まめの樹」さんが近所にオープンしてくれて、とてもうれしいです！

住まいが江戸乙ということもあって、道の駅たきかわで「ベルク」さんや「パネトーネ」さん、 「あさひ工房」さんなどのパンを買えるのもありがたいです。もちろん、お店に行くこともあり、「サルタセカンド」さんのパンもおすすめです。今回、「あめのち晴」さんの場所を知ることができましたので、ぜひ行ってみたいですね！



水谷 磨由美さん



MAP ②

ブロードハイム ベルク

創業20年超の地元で人気のベーカリー。「JAたきかわ産ハルユタカ小麦」や季節の素材を生かしたパンはハード系、総菜系、菓子パン系とさまざまで値段もリーズナブル。一つ一つ丁寧に真心込めて作られる自慢の商品をぜひご賞味ください。店内にはイートインスペースもありますので、焼きたてのパンをその場で味わえます。

☎23-6229 場本町2丁目1番1号 営8:30～18:30 休日曜日、祝日（祝日は営業の場合あり）◎あり

Home Page



Instagram



ライ麦パン誕生！

北海道産ライ麦粉で作った「ライ麦パン」も新商品として販売しています。数に限りがありますので電話で確認いただければと思います。

店主 小岩 文香さん

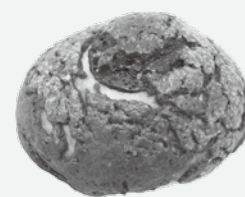


◀煮りんご全粒粉パン

滝川産りんごを使用。ゴロゴロとした煮りんごが入っています！

ベルギー産チョコメロンパン▶

ベルギー産ノールセクションチョココレートを使用したメロンパン♪



◀クルミのふすまパン

小麦ふすま粉20%を使用して作ったカンパーニュ

