パン巡りMAP

チェーンベーカリーも要チェック

1 サルタセカンド

2 ブロートハイムベルク

3 天然酵母パン パネトーネ

4 Slow bakery まめの樹

5 パンと雑貨 あめのち晴 滝川店

6 道の駅 たきかわ

7 札幌パリ 滝川店

8 レフボン滝川店

9 マックスベーカリー（マックスバリュ滝川店内）

10 マックスベーカリー（マックスバリュ滝川本町店内）

札幌パリ 滝川店

MAP 7

☎74-6222　場東町２丁目25番３号イオン滝川店内　営９：00～21：00　休不定休（施設に準ずる）

◀米粉入りパン
米粉を使用したしっとり、もちもち食感でほんのり甘いパン！

クルミレーズンフランス▼
ヘルシーな生地に、クルミとレーズンを練りこんだ風味豊かなパン

各種食材を使ったバラエティ豊かなパンを焼きたて、揚げたてで提供。ラスクや焼き菓子等も品ぞろえしています。

レフボン 滝川店

MAP 8

☎22-9800　場新町１丁目９番23号コープさっぽろ滝川店内　営９：00～21：00　休不定休（施設に準ずる）

◀ロイヤルミルク
一口食べるとミルクの風味が口の中に広がります。

ソフト塩パン▶
レフボンオリジナルのバターロールです。

焼きたてを出すように心がけています。また、毎月新商品を発売し好評を得ています。

マックスベーカリー／マックスバリュ滝川店内

MAP 9

☎23-9800　場南滝の川115番地４マックスバリュ滝川店内　営８：00～23：00　休不定休（施設に準ずる）

◀ミニこしあんドーナツ
グラニュー糖を使用した昔ながらのこしあんドーナツ

ジューシーホテル▶
当社オリジナルの生地を練乳風味に味付けし焼き上げました。

マックスベーカリー／マックスバリュ滝川本町店内

MAP 10

☎22-8222　場本町４丁目５番４号 マックスバリュ滝川本町店内 営８：00～21：45　休不定休（施設に準ずる）

◀常食宣言
店内で手作り。中はもっちり食感で、ほんのり甘い♪

店内で調理するなど、焼きたてのやわらか食感にこだわっています。総菜や菓子パンなど、種類豊富に取りそろえていますので、ぜひ、ご来店お待ちしております！

独自進化の日本式パン

来月4月12日はパンの記念日。１８４２年のこの日、兵学者の江川太郎左衛門が「兵糧（ひょうろう）パン」と呼ばれるパンを日本で初めて作り、これを記念してパン食普及協議会が制定しました。

それから１８１年。日本のパンは独自の進化を遂げ、あんパンやメロンパン、クリームパンなどを生み出し世界でも人気。各店ではさらに新商品開発に余念がありません。

さあ、普段はパンをあまり食べないという方も、いつも行きつけのお店でパンを買うという方も、滝川パン屋さん巡りで新たなお気に入りのパンを見つけませんか！

【特集】滝川パン屋さん巡り　おわり

パン屋さんが教えてくれる耳より情報

パネトーネ 店主 小岩 さん

◆パンは冷凍保存をおすすめします。乾燥しないように、小分けにしてラップなどで包むと長く美味しく食べることができますよ♪

◆冷凍保存のパンを食べるときは、自然解凍後、レンジで軽く温めて、オーブントースターで表面を軽く焼いてあげると、まるで焼きたてのようなふわもち食感に！美味しく召し上がれます！！

あめのち晴 店主 山本 さん

まめの樹 店主 伊藤 さん

◆パンは焼きたてが最高！ですが、時間の経ったパンは、上手に焼き直すことで焼きたてのように味わえます。トースターにアルミホイルを敷き、パン、その上にまたアルミホイルでサンドイッチ。200度くらいで３～５分焼きます。ぜひお試しあれ！

◆古くなったパン、硬くなったパンは捨てないで！ミキサーにかけるとパン粉に♪また、小さな四角に切り、オリーブオイルをかけてトースターで２～３分焼くと、クルトンになりますよ。

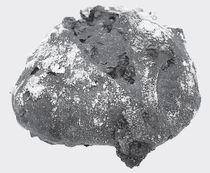
Facebook　Instagram

地域の皆様に支えられて

今年開業２年目。まだまだ慣れない店主ですが、地域の皆様に支えられながら営業しております。主に週末に製造、販売。来年度の教室もまもなくご案内します。

店主　伊藤　規子（のりこ）さん

◀ポテト生地のローズマリーwチーズパン
ジャガイモを練り込んだしっとりパン。ローズマリーとチーズの香りが最高！



カカオフルーツナッツ▶
カカオたっぷりの生地に、ドライフルーツ、ナッツ、チョコレートがたっぷり！病みつきに♪

◀辛子明太フランス
外皮はパリパリ、中はもっちり、よつばバターと明太の塩味が美味しいです。

Slow bakery まめの樹

スロウ ベーカリー

江部乙駅前の通りに、昨年春オープン。小麦は北海道産で、栄養豊富な全粒粉、石臼挽きのライ麦、雑穀など、一つ一つのパンに合った配合により、時間をかけて作っています。クリームや餡も手作りで、油脂や砂糖、お塩も身体に安心で加工していないものを使用しています。なお、パン教室も毎月数回、実施しています。

☎74-7095（080-1880-2418）場江部乙町西12丁目６番10号 営10：00～18：00（売り切れまで）休不定休（Instagram、Facebookからご確認ください）Ⓟあり

パンと雑貨 あめのち晴 滝川店

昨年12月にオープンして間もない「あめのち晴」。職人はパン一筋30余年。小麦粉は一部を除いて北海道産小麦を使用。素材から焼き上げまで徹底的にこだわって提供しています。

新しいお店なのに、どこか懐かしい。そんなラインナップを目指して日々美味しいパンをお届け中です。

☎74-8274　場黄金町西４丁目１番36号　営11：00～売り切れ次第終了　休月曜日　Ⓟあり

◀あずきみるくブレッド
道産小豆と練乳をふんだんに使ったやさしい甘さのブレッド。贈り物にも◎

あんバター▶
旭川の老舗餡メーカー「福居製餡所（ふくいせいあんじょ）」のつぶあんを贅沢（ぜいたく）に使った一品

◀クロワッサン
発酵バターを100%使用し、食べ応えのある大きさで大人気の一品

rebake　Instagram

滝川市民に愛されるお店に

市民の皆様に愛されるよう精進して参ります。地方発送や贈答・集まり用のご注文など承りますので、お気軽にご相談ください。

店主　山本　龍太 さん

MAP 6 「道の駅たきかわ」で販売するパンも見逃せない！

さらに♪

３ページで紹介したお店のパン（一部）も道の駅たきかわで購入できます。

ブロートハイム BERG

panettone panetteria

あさひ工房（渋谷商店）

☎75-2006　場江部乙町西11丁目14番42号

北海道産の小麦粉や地元の食材をはじめ、天然酵母を100%使用した無添加パンにこだわっています。毎週水曜日と土曜日の11時ごろに道の駅たきかわで販売するほか、パンの注文も承っていますので、ご希望の方はご連絡ください！

山型食パン
道の駅ではプレーン・レーズン・小豆甘納豆の３種類。さらに注文では、くるみやオレンジピール、イタリアンなどもあります。

hokkaido asahi

店主　渋谷　幸子（さちこ）さん