



# 「日本の食パン、名品10本。」

に選ばれました。

THE GUIDE FOR BETTER BREAD  
SHOKU-PAN

しっとりきめ細やかな生地の食パンは、日本にパン食文化を根づかせた功労者。近年は、朝ごはんの風景といえば、トースト&コーヒー。そんな、どこの家にも当たり前のようにある庶民派パンにも最近、高級化の波が流れ、さまざまなタイプが生まれて注目を集めている。東京、横浜、京都、大阪、神戸から、新旧各店の名品10本を集めました。  
※店のデータはp.100, 101にあります。

SHOKU-PAN  
日本の食パン、名品10本。

フロイン堂  
神戸・福本

乃が美  
のがみ  
大阪・上六

klore  
クロア  
京都・麗華

BLUFF BAKERY  
ブラフベーカーリー  
横浜・元町

AOSAN  
アオサン  
東京・仙川

小麦と酵母 潤  
みつる  
東京・曙橋

BREAD, ESPRESSO &  
パンとエスプレッソと  
東京・表参道

Boulangerie Sudo  
ブーランジェリー・スドウ  
東京・松陰神社前

BOULANGERIE SEIJI ASAKURA  
ブーランジェリー・セイジアサクラ  
東京・白金高輪

CENTRE THE BAKERY  
セントル・ザ・ベーカリー  
東京・銀座

043

photo : Takahiro Igarashi (S20) styling : Chizu text : Yuko Saito, Mitsuhiro Terashima, Mako Yamato 042

大阪のお店で  
唯一掲載されました!

9 | 乃が美

食パン

800g | 105×110×235mm | ¥800

○粉……カナダ産1CW等級  
○塩……伯方の塩  
○水……ミネラルウォーター  
○酵母……ドライイースト  
○他……北海道よつ葉バター、純粋蜂蜜  
シェフ/中井裕之

「パン職人のタブーとされた腰折れに近い、ギリギリのやわらかさを狙ってます」とシェフ・中井さん。澄んだ透明感ある麦の風味と、耳まであふれる甘味を体験すれば、1本800円は良心価格とさえ思えるほど。

35 乃が美

のがみ  
大阪・上六

2013年10月にオープンしたばかりなのに、すでに現在予約なしではパンの入手が困難なほどブレイク中の食パン専門店。標榜する「高級食パン」は、カナダ産1等級小麦(1CW)を筆頭に、生クリーム、バターまで徹底して素材を吟味し完成。まず驚かされるのは、わずかにキャラメルのような甘味のある耳。生地の華やぐ香りと、口でスッと溶けるような食感を楽しむために、まずは焼かずにそのまま振りたい。

大阪市天王寺区上の宮町2-2  
06-6773-6488  
11:00~18:00 商品終了次第閉店  
月休

録音の、ほのかで上品な甘味も印象に残る。1本¥800(1斤¥400)。地方発送もしてくれる。

乃が美  
Bright bread