

## 参考資料 商品詳細

## ■IKEBUKURO パン祭

商品詳細	商品詳細
<b>【京都/ULUCUS】シナモンロール</b> セイロンシナモンと奄美大島のきび砂糖、発酵バターをたっぷり練り込み焼き上げた手作りシナモンロール。トッピングのスライスアーモンドの食感も楽しい。	<b>【新百合ヶ丘/nichinichi】nichinichi 食パン</b> 国産小麦 100%・地場野菜・地場卵を使用。北海道産の春よ恋、キタノカオリ、ゆめちからをはじめ、全粒粉、ライ麦全粒粉など、パンに合わせてブレンドしている。
<b>【京都/キキ ダウンステアーズベーカリー】ししゃもパン</b> クロワッサンからししゃもがのぞくインパクト大のパン。さくっと軽いクロワッサン生地に、濃いめのししゃもの塩味がアクセント。	<b>【神戸/イズズベーカリー】ハード山食</b> イーストの使用量を極力抑え、小麦粉本来の旨さを引き出している。第20・21回全国菓子大博覧会において、「内閣総理大臣賞」を受賞している最高峰の手作り食パン。
<b>【恵比寿/えびすぱん】たまご/あん&amp;マスカルポーネ</b> たまごは1日1200個しか取れない希少な卵を使用。あん&マスカルポーネはお店で5時間かけて丁寧に炊き上げるあん&マスカルポーネクリームと相性のよさでスイーツ系人気 No.1。	<b>【京都/進々堂】醍醐味</b> 小麦本来のうまみを引き出すために、食塩・砂糖・油脂・イーストを最小限抑えた食パン。小麦の香ばしい香りとさっくりとした食感が毎日食べても飽きないと評判。
<b>【恵比寿/空と麦と】パンドカンパーニュ</b> ハケ岳南麓の自然栽培農家で作ったベーカリー&カフェの一品。原材料にこだわっており、自然栽培の小麦や野菜を使用している。	<b>【高田馬場/バインミー★サンドイッチ】ベトナムハム&amp;レバーペースト</b> 自家製フランスパンにパクチー、レバーペースト、なますなどを挟んだベトナムのサンドイッチ。具材はすべて手作りというこだわり。
<b>【三軒茶屋/小麦と酵母 濱田家】豆ぱん</b> 濱田家 不動の一番人気、豆ぱん。小麦の味が伝わる生地と、赤えんどう豆の甘じょっぱさが相性抜群。	<b>【福岡/オスピターレ】スフォリアテッラ ピスタチオ</b> 17世紀から伝わるイタリア伝統焼き菓子。パイ生地にはバターは一切使用していない。グリーンダイヤモンドと言われる最高品質のピスタチオを使った人気商品。
<b>【深沢/BakeAwake】漆黒のメロンパン</b> オテルドミクニ、パークハイアット東京でパンを焼き続けてきたブルーランジェの本格ベーカリーBakeAwake。本場ガーナ産のチョコレートをふんだんに使用した真っ黒なメロンパン。	<b>【京都/キートス レイボモ】ハパンレイバ</b> 北欧の伝統的なライ麦パン。少しの酸味と塩気、ほのかな甘みが同時に味わえる。見た目通りの噛みごたえのある硬さも特徴。
<b>【銀座/俺の Bakery&amp;Cafe】俺の生食パン〜香〜</b> 24時間365日自然放牧のなかほら牧場の幸せな牛の牛乳をふんだんに使用。もっちりとした食感の究極のミルクパン。焼かずにそのまま食べるのがオススメ。	<b>【市ヶ谷/SWAN&amp;LION】ビーフパイ</b> 本場イギリスのパイ。添加物や保存料を一切使用せず、できる限り国産にこだわる。グレイビーソースの深い味わいと、柔らかい牛肉がたっぷり。

## ■につぼんの弁当祭

商品詳細	商品詳細
<b>【山形県/米沢市】米沢牛サーロインステーキMIX弁当</b> 米沢牛のサーロインステーキと甘辛く味つけた牛肉煮の2つの味が楽しめる贅沢な弁当。	<b>【鳥取県/鳥取駅】山陰鳥取かにめし</b> カニの炊き込みご飯に、かに味噌、かに身、はさみを盛り付けたかに尽くしの駅弁。
<b>【佐賀県/武雄温泉駅】佐賀牛ロースと赤身のステーキ弁当</b> ロースと赤身のステーキを一面に敷き詰めた、佐賀牛を満喫できる肉好きにはたまらない駅弁。	<b>【兵庫県/西明石駅】ひっぱりだこ</b> 真だこと、穴子、たけのこなどの野菜を蛸漁に使用する蛸壺風の陶器に盛り付けた駅弁。
<b>【北海道/釧路駅】まるごと北海道</b> 北海道産のほたて、ぼたんエビ、いくら、サーモン、牡蠣の5種類を盛り付けた海鮮の共演駅弁。	<b>【職人のからあげ 華鳥】からあげ</b> 熟成ダレとオリジナルペースト配合の“秘伝のタレ”に漬け込んで作ったからあげ。薄味なので老若男女問わず楽しめます。
<b>【福島県/いわき駅】うに貝焼き食べくらべ弁当</b> いわき名物「うにの貝焼き」と蒸しウニ、国産イクラを敷き詰めた駅弁。	<b>【もずキム】海ぶどう</b> エメラルドに輝く緑鮮やかな海ぶどう。口の中でプチプチ食感が楽しめます。
<b>【栃木県/鬼怒川温泉駅】SL大樹 日光埋蔵金弁当</b> ちらし寿司や、日光高原牛のしぐれ煮、揚巻ゆばと野菜の炊き合わせなど“和”の美味しさが詰まった駅弁。	<b>【旨訶不思議】いか焼き</b> 大阪梅田で1日平均8,000枚売れる人気のいか焼き。焼き立てを提供するためアツアツを味わえます。