

パン特集

小淵沢～清里  
エリア

シチュー、スープと一緒に食べたい

あのお店の シンプルパン

寒い冬の日。丁寧に作られたシンプルなおパンと暖かいスープがあれば、朝は朝食が待ち遠しく、仕事帰りには足取りが軽くなる…

小淵沢～清里周辺には、おいしいパン屋さんがいっぱい!

その中から、とっておき5店のシンプルパンをご紹介します。



MAP ㊦

バタール  
¥300(税込)



セーグル30 カンパーニュ  
¥800(税込)

美味しいことはもちろん、安全なものが基本と考えるセルクルは、オーガニックのライ麦粉やくるみ、岩手産の低農薬小麦を使用するなど、素材選びに気を使い、焼くパンの特徴によって、イーストと自家製酵母を使い分け、あるいはブレンドしています。

バタールは自家製レーズン酵母とイーストを使用。クセがなく、なんにでも合わせられます。セーグル30カンパーニュは、ライ麦粉30%入り、自家製酵母を使用。どっしり大きく、キメの細かいパン生地です。ライ麦の風味しっかり。日々味が変わるので、1日目はあっさりとしたスープ、3日目くらいは牛肉の入ったスープや、ワインとチーズに。どちらも外はカリッと、中はしっとり。

店内には食事パンが多く並びますが、週末にはクロワッサンやブリオッシュなどデニッシュ系のパン、旬の食材を活かしたパンも。イートインスペースでは、素材を活かした季節のスープも頂けます。

🕒 9:30~18:00 📍 水・木(祝日営業)  
☎ 0551-36-5336  
🏠 北杜市小淵沢町2725-18  
🌐 <http://www.info-area.jp/cercle/>



MAP ㊧

パン・ア・ラ・  
ビエール  
¥370(税込)



パンド・  
カンパーニュ  
¥260(税込)



パン ポルカ  
¥310(税込)

岐阜で何種類ものパンを出すパン屋さんを営んでいたご主人が2012年八ヶ岳に移住し、自身の原点ともいべきパンを、自ら薪を割り店内の窯で焼いています。できるだけ地元の素材を使い、手ごね、自家製酵母、薪窯で焼くというパンは、見るからに力強く、エネルギーに満ちています。口に運ぶとふわっと薪の香りがし、弾力のある生地は、噛む程に滋味深い味がします。パンド・カンパーニュは全粒粉50%配合、パン・ア・ラ・ビエールはライ麦配合で風味ある味わい。パン ポルカはシンプルなお小麦粉の味。

旬のフルーツはもちろん、野菜、時には花からも自家製酵母を作り、その種類は30にもなるそう。カフェとしたのは、パンをおやつではなく食事として楽しんでもらいたいという願いから。薪窯でじっくり煮込んだスープとパンのセットが頂けます。コーヒーだけでも、パン付きです!機械を一切使わない贅沢パン、堪能しましょう。

🕒 9:00~17:00 📍 月曜日  
☎ 0551-45-7985  
🏠 北杜市長坂町大井ヶ森1176-856  
🌐 <http://www.cafe-paysan.com>



素通り困難!  
各店のおやつパン



rokubungi

mugi no ie



Café de Paysan



cercle



seisenryou  
Pan koubou

## 麦の家

### MAP 麦

#### プチパン

¥100(税込)

#### パン・ド・カンパーニュ

¥380(税込)

こぢんまりした店内には、リゾナーレのレストランに勤務していたで主人の作る食事に合いそうなパンと、奥様の焼く美味しそうなスイーツが並びます。あこ天然酵母で焼く麦の家のパンは、国産小麦100%でどれもふんわり甘い香りでもち程に甘みが増します。

プチパンはきれいなきつね色に焼けて張りがあり、中はふんわりと柔らかく、パン・ド・カンパーニュには1割のライ麦がブレンドされていて、噛むたびにふわっとその風味が広がります。

ランチタイムにはサンドイッチを中心とした食事でもでき、たまごサンド、ホットドッグにオススメのパンや、梨北米の米粉を使用したバイン・ミーというベトナム風サンドイッチの名前のパンなど、サンド好きにはたまらないお店。

スープセットももちろんあります。

🕒 10:00~17:00 🕒 11:30~14:30

🏠 木・金(祝日は営業することも)

☎ 0551-38-1707

🏠 北杜市大泉町西井出8411-17

🌐 <http://cafe.muginoie.com/>



## ろくぶんぎ

### MAP 3



#### ライ麦の カンパーニュ

¥380(税込)

#### ビュリー ブロート

¥340(税込)



#### 全粒粉のぷちパン

¥70(税込)

子どもから年配の方まで、幅広い客層にオススメのお店。国産小麦、天然塩、きび砂糖を使い、ホシノ天然酵母で焼くパンは、どれもふんわり優しい表情。いらぬものは入れない、自分が食べたいと思うパン作りをされているろくぶんぎのパンは、添加物や余計な油脂は使わず、菓子パン、調理パンの中身も極力手作り。かぼちゃは自宅で採れたもの、イチジクはご近所で採れたものを使用して餡やジャムに、調理パンに使用するハムやウィンナー、ベーコンも無塩せきのものを使用しています。

シンプルなパンもどれも口当たりが柔らかくしっとり。ビュリーブロートは小麦、塩、酵母のみ、ライ麦のカンパーニュは国産ライ麦が30%入り、全粒粉のぷちパンは全粒粉15%入り。よく噛んで甘みと香りを楽しんでみて。

🕒 10:30~18:00 (売切終了)

🏠 火・水・木 ☎ 0551-45-7976

🏠 北杜市高根町下黒澤1026-2

🌐 <http://rokubungi.main.jp/bakery/>



## 清泉寮 パン&ジャム工房

### MAP 清

#### パン・ド・ カンパーニュ

¥380(税抜き)

#### 古代小麦の バゲット

¥400(税抜き)

清泉寮と言えばソフトクリーム!ですが、パンもとっても美味しいのです。体と地球にやさしいパンを作るこちらでは、使用する材料のほとんどが有機認定のもの。中でもミルクは当農場のジャージー牛から搾った有機認定品。酵母は野菜と梨北米の自家製酵母。(パンの種類によってはイースト酵母も使用します。)

古代小麦のバゲットは、小麦の原種にあたるスペルト小麦を100%使用。全粒粉ともライ麦粉とも違う味と香りを味わってください。カンパーニュは全粒粉配合で、香り高い小麦の風味が楽しめます。

12月~3月末迄、パンの販売はパン&ジャム工房の向かいにあるファームショップで行っています。



冬季はファームショップで販売

🕒 10:00~16:00 (営業時間は変動あり※要問合せ)

🏠 不定休 ☎ 0551-48-4888

🏠 北杜市高根町清里3545



小淵沢~清里エリアは、近年おいしいパン屋さんが増えてきている、まさにパン激戦区。しかも材料にこだわっているお店ばかり。紹介出来なかったパン屋さんもたくさん!ぜひ足を運んでお気に入りのお店を見つけて下さいね。