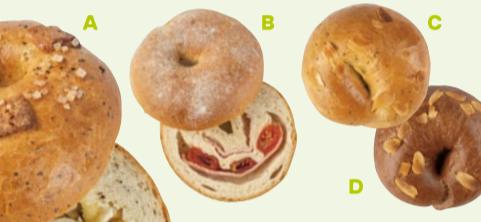


31 ベーカリージャム ▶ MAP B-2

毎日食べなくなる、ほっとできるパン
2021年「ゆめひろば富士見」の隣にオープン。
人気のクロワッサンは、3日かけて仕込んだ生地を
丁寧に成型し、サクサクもっちり、ほかにも、野菜
がゴロゴロ入ったカレーパンが人気だ。
国产小麦使用・添加物不使用で、安心して
食べられるみんなに優しいパン。カフェ
ベースには珍しい小上がりがあり、ゆったり
とした時間を過ごすことができる。



BAKERY IN FUJIMI

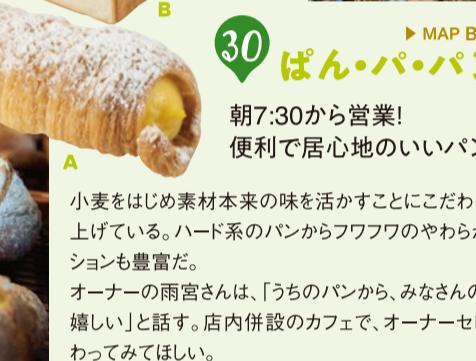


28 ベーグルクラブ ▶ MAP B-2

もっちりとした食感でお腹も大満足!
富士見町唯一のベーグル専門店。選べる楽しみを提供したいというオーナー夫妻の想いから、當時22種類ほどのベーグルが並ぶ。1番人気は「アールグレイ・クリームチーズ・リング」のベーグル。食事系では「チエダーチーズ・ベーコン」の人気が高く、月替わりの「ご当地グルメシリーズ」も見逃せない商品だ。冷凍もできるので、つい大買いでしまいそう。自分で食べるのはもちろん、お土産にもぴったり!



パンが充実している時間帯
10:00~11:00



パンが充実している時間帯
11:00~12:00

27 サンテリア ▶ MAP B-2

見た目はワイルド、味は繊細なパン

サンテリアのパン工房では、オーナー手作りの薪窯に、夜明け前から火をくべる。油脂類を一切使わずじっくり発酵させたパンを、窯の熱に元気に焼き上げていく。店を代表する「サンテリアブレッド」は、ずつり重く、表面はぱっく、中はもっちりしている。

すべてのパンに国产小麦を使用しており、小麦の豊かな風味とシンプルなおいしさを感じられる。

隣接する菓子工房ル・キットル・セゾンで購入することができる。



パンが充実している時間帯
10:00以降

36 BARN ▶ MAP B-1

四季折々、美しい景色とともに楽しめるレンガ窯で焼き上げられるパン

原村ハケ岳自然文化園の向かい、赤い壁と大きな窓が印象的なお店。定番商品として、バゲット、山型食パン、くるみレーズンなどシンプルなパンが並ぶ。また、丁寧に成型されたしっかりめの食感のバターロールや、りんご由来の自家製天然酵母、ライ麦、全粒粉などから作られるパンド・カンパニュなど、訪れる日や季節によって異なるラインナップのパンにも出会える。

40 レジオンハケ岳 ▶ MAP B-1

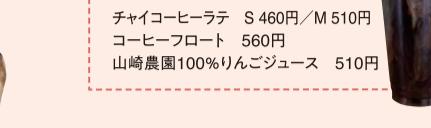
季節の食、地産地消、天然食をテーマに「元気が蘇る食と空間」を提供するカフェ。店内では焼きたてパンや季節のスープをモーニングやランチで楽しめ、パンや焼菓子はティーアウトできる。



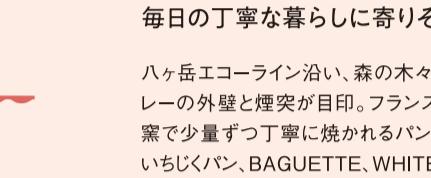
パンが充実している時間帯
9:00以降

E! デリ&カフェ「K」 ▶ MAP B-1

パンに合わせて買いたい! Drink
テイクアウトメニューも充実した原村の自然を一望できるカフェ。テラス席はペットの同伴もOK♪



パンが充実している時間帯
11:30以降



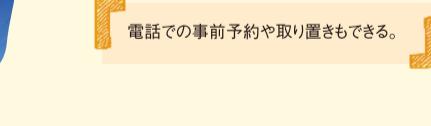
パンが充実している時間帯
11:30以降

自然に囲まれた、毎日の丁寧な暮らしに寄りそなパン

ハケ岳コープライン沿い、森の木々に囲まれたグレーの外壁と煙突が目印。フランス製一層式の窯で少量ずつ丁寧に焼かれるパンは、BAGEL、いちじくパン、BAGUETTE、WHITEBREADの4種類。外はカリッと香ばしく、中はしっとりとしていて、噛むほどに甘い。店名のfriluftslivとは、ノルウェー語で「自然に寄りそな暮らし」という意味。そんなライフスタイルを感じられるパン屋さん。



パンが充実している時間帯
11:00以降



14 安都玉製パン ▶ MAP E-3

昭和29年創業の老舗
みんなアツマパンで大きくなつた!

創業以来、3代にわたって北杜市中の保育園や学校に給食パンを届けている。北杜市のお子さんは、みんなアツマパンを食べて大きくなつたと言ふても過言ではない。県内の高校生と県産小麦を使ったパンを共同開発するなど、地元との関係も深い。気軽においしいパンを食べてほしいとの想いから、信頼もお手頃だ。

