



1 北海道産のあんこがたっぷりのアンパンマン 2&11 コロケキッドとハンバーガーキッドは、男の子の一番人気 3 しょくばんまん 4 クリームパンダ 5 甘口カレーが入ったカレーパンマン 6 イチゴミルククリーム入りのドキンちゃん、女の子の人気No.1 7 コキンちゃん 8 フランク 9 あかちゃんまん 10 ばいきんまんはチョコ風味 12 メロンパンナちゃん 13 めいけんチーズはチーズクリーム入り。各1個300円(2&11は380円、8は350円)。



注文したパンは「ジャムおじさん、お願い！」とスタッフが厨房にリクエスト。かまどからパンが登場すると、大人も心ときめく。



まずは各キャラクターパンのサンプルを見て、欲しいパンの注文カードを取ってレジへ。パンは形が崩れないよう1個からでも専用の箱入り。お土産にも最適。

話題のパンが 食べたい！ 訪ねて、神戸へ。

パン消費量が全国トップクラスの神戸市を中心に、兵庫県にはパン好きを通わせる名店がたくさん。老舗や有名店はもちろん、そこで修業したパン職人が新しく開いたシヨッパや、さらに魅力的に進化するリニューアル店などのニーズが続々。話題のパンを訪ねて行こう。

撮影／青木崇 沖本明 前田博史
取材文／伊藤順子 杉田裕路子 野上知子 牧野しのぶ

今年4月にハーバランドにオープンした「神戸アンパンマンこどもミュージアム&モール」で、ひと際にぎわう「ジャムおじさんのパン工場」へ。TVアニメ「それいけ！アンパンマン」に登場するキャラクターのパンが15種類もそろい、パンづくりの名人「ジャムおじさん」の大きなかまどにも目を奪われる。「物語と同じように、かまどからパンが出てくる遊び心」。全国4店舗の中でも、これは神戸だけの演出です」と広報担当の鵜丹谷理絵子さん。店内ではパンづくりの様子を見ることができ、ふわふわのできたてパンが次々と誕生。行列に並んでも買いたくなる！

神戸アンパンマンこどもミュージアム&モール | 中央区



▶神戸市中央区東川崎町1-6-2
☎078-341-8855
ショッピングモールは午前10時～午後7時(ミュージアムエリアは閉館午後6時、最終入館午後5時) 入場料/無料(ミュージアムは1歳以上1,500円) 無休&臨時休あり ②なし 道案内/電車→JR神戸線神戸駅から東へ徒歩約8分 車→阪神高速神戸線京橋出口から南西へ約5分

西日本初登場の施設。[ミュージアム]には「アンパンマンごう」など物語の世界そのものの遊具がたくさん(入場料1,500円。小学生以下は記念品付き)。「ジャムおじさんのパン工場」はアンパンマンにちなんだフードや限定グッズがそろい入場無料の[ショッピングモール]の中に。





白縁メガネとキャップがトレードマークの鈴木さん。「いつも愛情いっぱい! 町のお母さん的な存在のパン屋でありたい」と熱く語る。店内で品定めをしていると厨房から次々に焼きたてが運ばれ、目移り必至。子どもが絵本を読めるベンチ、イトインスペースも誕生。9席のカウンターで、コーヒーなどのドリンクとパンが楽しめる。

ますます優しくリニューアル。

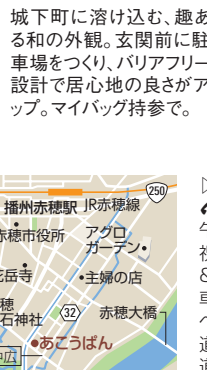
あこうぱん | 赤穂市

子どもからお年寄りまで幅広く愛されるおなじみのベーカリーが、昨春秋に改装。ぐっと広がった店内には、天然酵母のパン、くすすと笑える創作パン、懐かしのコロケパン、地元[丸尾牧場]の新鮮ミルクたっぷりのクリームパンなど150種類以上! お目当てのパンをじっくり探したいワクワク感は健在だ。「こんなパン食べたい」(畑でとれた野菜で何かつくって)なんてリクエストも多く、種類がどんどん増えました」と3代目の鈴木誠さん。「おいしさは、うれしさや楽しさと一緒にあるもの」と全力投球で創作パンをつくり、温かくお客さんを迎える姿勢に、また訪れたい。



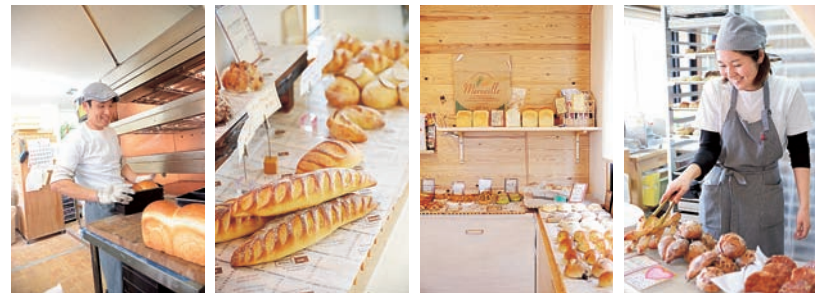
おすすめは...

朝食に早起きして買いたい朝いちバゲット7(セブン)250円、あんぎっしりの蒸しパン100円、あこうクリームパン130円など名物多数。幸福パン75円はお客さんの投票で第2位に。毎年、赤穂義士47人の1人にスポットを当てるアコウバーガー350円も楽しみ。5年目の今年は、赤穂藩では新参だった茅野和助常成の3人家族をイメージした、具が異なる3種類のミニバーガー。



城下町に溶け込む、趣ある和の外観。玄関前に駐車場をつくり、バリアフリー設計で居心地の良さがアップ。マイバッグ持参で。

▷赤穂市加屋屋中洲6-24
☎0791-42-3565
午前6時~午後6時30分(土・日曜、祝日は午前7時~午後6時) 火曜&第3月曜休 ◎9台 道案内/電車→JR赤穂線播州赤穂駅から南へ徒歩約10分 車→山陽自動車道赤穂ICから国道250号線→県道32号線で南東へ約5分



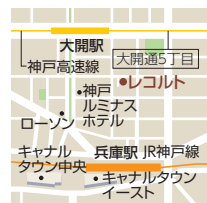
予約で売り切れる湯涌山食パンの焼き上がりをチェックしながら、「それぞれのパンのおいしい食べ方もお伝えできれば」と松尾さん(左)。店名はフランス語で「収穫」の意。パンの香ばしい匂いが漂う店内は人でいっぱい。

新しくなったベーカリーへ。
ニューオープンやリニューアルしたばかりで話題の、注目のパン屋さんへ。新しい魅力と確かな技術を併せ持った、通いたくなくるお店が増えました!



フランスパンのニューフェイス!

熟成・発酵に時間をかけたパン・ド・カンパーニュ(プレーン)500円は、スライスしてクリームチーズを塗ったり、ハムやアボガドを合わせて。クニニアマン150円、ピリ辛ソーセージを包んだカンパーニュチョリソー200円、ミルク風味でほんのり甘いヴィエノワ250円など。



おすすめは...



▷神戸市兵庫区塚本通5-3-15
☎078-599-6436
午前7時30分~午後6時30分 日・月曜休 ◎なし 道案内/電車→神戸高速線大開駅から南東へ徒歩約2分、またはJR神戸線兵庫駅から北へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線柳原出口から北西へ約1分

レコルト | 兵庫区

前職は臨床検査技師だった店主の松尾裕生さんが芦屋の[ピゴの店]などで技術を学び独立。特に力を入れるのがハード系パンで、「カンパーニュの天然酵母はグリーンレーズンから起こした種を育てて6年。ほのかな甘みと酸味で、いい感じの生地」。通常の20分の1のイーストで粉の甘みを引き出すバゲットも好評で、「得意な科学を生かして、工夫するのが楽しい」と独自の探求心が光る。菓子パンも含め50種類以上。昨年4月のオープン以来、焼き上がりに合わせて訪れるファンも急増中。新たなパンの世界を教えてくれるお店は町の人気者だ。



大きなパンは土曜限定ザワーブロード、プレーン、ブルーベリーなど4種類945円〜(切り売り可)。プレッツェル189円(月・木曜)。右下は水曜限定カイザーサンド367円。具はオイルサーディンとドライトマト。パンは40〜60種類。バゲット、クリーム入りパンなどひと味違うおいしさ。

おすすめは…



バッケンディヒター | 姫路市

市内勝原区にあったドイツパンの人気店が、移転して一軒家に。大阪のホテルベーカリーで修業時代、ドイツ人シェフの元で腕を磨いた店主の永富武委^{たけとも}さん。ドイツパンに欠かせないライ麦、国産やフランス産小麦など10種類以上の粉を使い分け、オリジナリティを大切に生地の粉の旨みが生き生きと伝わる。土曜限定のザワーブロードは薄く切って焼くと香ばしく、口当たりがしっとり。「ライ麦や全粒粉はミネラルと繊維が豊富。体に優しい味わいが特徴です」。少し多めに買って日々変化する味を楽しみ、バターやチーズ、ハムを合わせて味わい尽くしたい。



▷姫路市広畑区北野町2-59-1
☎079-227-9465
午前9時〜午後7時 日曜&第3月曜
休 @5台 道案内/電車→JR山陽本線英賀駅から南西へ徒歩約15分 車→姫路バイパス中地ランプから県道418号線→県道415号線→県道417号線を経て南西へ約20分



姫路の人気店がお引っ越し。



夢前川のそばに建つ一軒家。永富さんが旅で訪れたドイツのアパートメントをイメージした空間は、木の家具をセンス良く配したおしゃれな雰囲気。窓辺にはテーブル2つのカフェも。



「独立するなら修業した阪神間で。家族で毎日でも楽しめるよう住宅街の中を選びました」と大下シェフ。大通りに面した入り口は開放的で、親しみやすい雰囲気。

実力派パン職人がオープン。



右から、バター^{たけ}の香りが香ばしいクロワッサン158円は仕込みから3日間かけてつくるこだわりの逸品。1日60本を売り上げることもある人気No.1のバゲットH221円。サククリとした食感とバニラの風味がクセになるバニラクッキーパン147円は子どもにも大人気。ふんわりした食感と独特の香りのハードトースト1斤273円。

おすすめは…



▷神戸市東灘区御影1-16-15
☎078-771-2866
午前8時〜午後7時 日曜休 @なし 道案内/電車→阪急神戸線御影駅から南西へ徒歩約15分 車→阪神高速神戸線魚崎出口から北西へ約3分

「いろんなパンの食べ方を提案したくて」と設けられたセレクト棚には、パティシエ仲間がつくるミルクジャムや、芦屋の紅茶専門店「ウーフ」のオリジナル紅茶などを販売。



ピアンヴニユ | 東灘区

阪神間の数々の名店で活躍した大下尚志シェフが、2012年8月に独立。「家族が楽しめるお店」をテーマに、無添加で素材の風味を生かした、毎日食べても飽きのこないパンを提供。例えば、バゲットHはイーストを少なめにして冷蔵庫で16時間寝かせ、小麦粉の旨みを引き出す手間のかけ方。こうした丁寧な仕事で、素朴ながら風味のよいパンに仕上げる。「パンが当たり前のように食卓にある。そんな家の風景の一部になれば」という理想どおり、取材時も子ども連れの常連客が次々と来店。オープンから1年足らずで、着実に人々の心をつかんでいるよう。



サーモンミルフィーユ
ベシメルソース×チーズ×サケが幾層にも! 200円

クリームパン
プリオッシュ生地でカスタードをサンド。200円

カレー
生地の中にチーズとベーコンがたっぷり。600円

レンコンパン
3種のチーズとレンコンがベストマッチ。210円



ナスのタルティーヌ
カンパニュの上にソテーしたナスを。260円



クランベリーノア
クランベリーとクルミが詰まったハードパン。160円

ちくわ
青ネギとみそマヨネーズの和風味。150円



チョコハート
チョコとカスタードのハートモニーを。160円



お好み焼き
キャベツたっぷり。ソースと青ノリも。160円



カレー
スパイシーなキーマカレー+福神漬け。160円



ナッツナッツ
3種類のナッツとアーモンドクリーム。160円



オレンジ
カスタードとオレンジ風味が爽やか。150円

ねじねじ
クロワッサン生地でサクサク! 74円



抹茶メロンパン
宇治抹茶たっぷりです。抹茶な味わい。137円



天然酵母のパン
イチヂク、クランベリーなど天然酵母パンは少量生産ながら人気。221円



セミドライトマトとベーコンバジル
ベーコンやチーズなど具材たっぷり。231円



クロワッサン
看板商品は発酵パターの風味よし。116円

グレープフルーツのデニッシュ
自家製コンポートとカスタードが美味。189円



クロッチョ
3種のチョコとクッキーのケーキ。200円



丹波黒豆パン
黒豆が最後のひと口までぎっしり。200円



ちいさなパン畑
人気のパンをそのまま小さく。20種各50円



じゃがベー
ジャガイモとベーコン入りで大満足。150円



「おいしそー!」かわいい!と第一印象から心をつかむ、個性たっぷりの創作パン。味わい、見た目やコンセプトまでアイデアを凝らしたこだわりのパンが大集合。

個性派パン

ミヤナガ | 西宮市



「いろいろ選べるほうが楽しいでしょ」と毎日店頭には110種以上のパンが! 毎月数種の新作が登場し、今後もどんなパンが登場するか楽しみ。

「粉・水・塩から、全く違うものができるのが楽しい」とパンの魅力を語る宮永啓介さん。天然酵母をパンの種類によって使い分け、多彩な総菜をまるで一皿の料理を表現するかのよう組み合わせる。元コックならではの独自のパンは一度食べたらやみつきに。



▷西宮市相生町7-3 ☎0798-73-5525
午前9時~午後8時 水曜&第3火曜休 @なし 道案内/電車→阪急神戸線夙川駅から徒歩へすぐ 車→阪神高速神戸線西宮出口から県道193号線を経て北西へ約5分

キブプ | 兵庫区



店名は仏語で「夢は叶う」のニュアンス。旬の野菜や果物から種を起こす天然酵母パン、牛乳・卵アレルギーの子どもが安心のパンなど40~50種。

「見た瞬間(わあっ!)と喜んでもらえる創作パンを考えるのが好き」と木曾計恵さん(右)。休業時代の友人・池上陽子さんと、昨年オープンした店。本格スパイスが香るキーマカレーのパン、キャベツがシャキシャキのお好み焼きパンなど、楽しい顔ぶれに目移り。



▷神戸市兵庫区羽坂通3-7-6 ☎078-335-5685
午前8時30分~午後6時30分 日曜休&第2・4木曜不定休 @なし 道案内/電車→JR神戸線兵庫駅から徒歩約2分 車→阪神高速神戸線原出口から北西へ約1分

プラセボ | 三田市



竹内シェフは大阪の人気店で経験を積み、奥さまと昨年4月にこの店をオープン。牛乳だけで仕込むミルク食パン399円は1日4本限定。

「普通のことを普通にやっているだけ」と竹内シェフは笑うが、パンによって数種の小麦を使い分け、天然酵母パンから総菜パンまで、子どももマニアも満足させる豊富な種類は圧巻。奥さま手づくりのコンポートやカスタードも優しい味。パンづくりの丁寧さを感じる。



▷三田市西山2-1-3 ☎079-506-1503
午前8時~午後7時 水曜休&火曜不定休 @1台 道案内/電車→JR宝塚線・神戸電鉄三田線三田駅から西へ徒歩約15分 車→中国自動車道神戸三田ICから県道95号線→県道720号線を経て東へ約25分

ちいさなパン畑 | 篠山市



熊谷さん(右)は装飾品である飾りパンの達人。1個50円から販売も。「家族全員が大好きなジブリキャラをリクエストしたり」と奥さまの佳子さん。

キャラクターや飾りパンがあふれる、おもちゃ箱のようなパン屋さん。水を使わずにバターや牛乳の風味を生かす菓子パンが特に好評。パンは扉付きの戸棚から選べ、「扉を開けてパンを取るのがお子さんにも人気です」と店主の熊谷清史さんが笑顔で迎える。



▷篠山市東吹505 ☎079-594-1867
午前8時~午後6時 水・日曜休 @20台(共用) 道案内/電車→JR福知山線篠山駅下車徒歩約1分 車→舞鶴若狭自動車道丹南篠山ICから県道306号線→県道299号線を経て北東へ約10分

クリームがオレンジがかった色は卵の味を決める天然飼料そのもの。店主の有本竹宏さんが修業時代に出合った〈タズミの卵〉をぜいたくに使うクリームパン(130円)。「コクがあって栄養満点の卵はパンに欠かせない」と、[田隅養鶏場]の近くに店を構えた。生地とクリームがなじむ口溶けの良さがリピーターをとりこに。



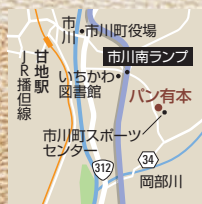
有本さんがほれ込む〈タズミの卵〉。2日に一度生みだてを仕入れる。

ポイント



[パン有本]のクリームパン

「高橋牧場の生乳、種子島の粗糖など素材の良さを生かしたパンを」と有本さん夫妻。卵たっぷりのメロンパン、食パンなど約30種類。



パン有本 | パンありもと / 市川町

▷ 神奈川県市川町北田中378-10
☎0790-26-3321
午前6時～午後6時(日曜は午後5時まで) 月曜休 @8台 道案内/電車→JR播但線甘地駅から南東へ徒歩約20分 車→播但連絡道市川南ランプから南へ約2分

明治中期の町家に暮らし、一角を改装して9年前から店を営む金森さん。30種以上のパンが並ぶ中、オープン時からの人気と言えばあんぱん(110円)だ。ご近所さんに愛され、男性客がおやつにと気軽に買い求める姿も微笑ましい。「いろいろあると選ぶのが楽しいから」と少量ずつそろそろ多彩なパンにも目移り!



ポイント

粒あんは少し甘め。生地はあんとバランスを考えしっとりした食感に。



クロワッサン、焼きカレーパン、旬の野菜のパンも。古いものを愛する金森さん。家に眠っていた長持ちやたんすをパン棚に使用。

[パンカ]のあんぱん



パンカ | 朝来市

▷ 朝来市生野町口銀谷2028
☎090-9888-2515
午前7時30分～午後6時30分 月曜&第3日曜休 @1台 道案内/電車→JR播但線生野駅から東へ徒歩約1分 車→播但連絡道生野ランプから東へ約1分(姫路方面から)



ポイント

カレーをはじめ(Monバーガー)のハンバーガー、サンドイッチのマヨネーズもレストランの手づくりの味。

[Mon]のカレーパン

豊岡で愛されて30年余の老舗フレンチ[デリー]の娘さんが、敷地内に地元食材と天然酵母にこだわるブランジュリーをオープン。人気は[デリー]の但馬牛カレーを使ったカレーパン(200円)。天然酵母ながら酸味が控えめで旨みが濃いパン生地は、石窯と同じ効果を持つ輻射式ガスオーブンで焼かれて、パリッと香ばしい。



「ドリンクを注文して[デリー]でイートインも」と店主の山本香織さん(右)、お母さんの充代さん。コウノトリの米粉パンも好評。豊岡産の小豆のあんこや、ジャムまで手づくり。



Mon | モン / 豊岡市

▷ 豊岡市六地藏239-6 ☎0796-20-3437
午前9時30分～午後6時30分(イートインは午前10時～午後5時。売り切れ次第閉店) 月曜休 @7台 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から北東へ徒歩約20分 車→北近畿豊岡自動車道養父ICから県道6号線～国道312号線を経て豊岡方面へ。ICから約25分



「あの店ならこのパン」とお店の代名詞にもなっている評判のパンを求めて。ベーグルマフィン、クリームパン...わざわざでも買いたい名作パンをご紹介します。

a 道の駅みなみ波賀 | 宍粟市

姫路のアーモンドバターと並ぶ、宍粟ではおなじみのパンの友。パンに厚めに塗ってこんがり焼いたアーモンドトーストは、香ばしい優しい甘さがたまらない絶好の朝食に。[道の駅みなみ波賀]でも、レストランのモーニングで提供していた自家製アーモンドマーガリンを、お客さんからの要望に応えて商品化。230g450円、460g840円。



▷宍粟市波賀町安賀8-1 ☎0790-75-3999
物販/午前9時~午後7時 水曜休 ⑤58台 道案内/
電車→各線三宮駅から高速バス、山崎下車。神姫バスに
乗り換え、安賀下車徒歩約5分 車→中国自動車道山崎
ICから国道29号線を北へ約30分 取り寄せ/インター
ネット▷http://www.haga-net.co.jp/online/

b 神戸モン・シエリ | 東灘区

御影の山手の住宅地で、週1回の直販日には行列が絶えない、高級コンフィチュール(生ジャム)の人気店。旬の果実や野菜がゴロゴロはいり、「パンはもちろん、チーズに合うものもたくさん」とオーナーの田野量子さん。フルーツの彩りが輝くよう。大定番のアップルミックス(左)、さっぱりで夏にお薦めの南高梅各150cc1,200円。



▷神戸市東灘区鴨子ヶ原3-26-21
☎078-856-3181(月~金曜の午前9時~午後4時のみ
対応)
金曜の正午~午後4時のみ店舗販売 土・日曜、祝日休 ⑥
3台 道案内/電車→阪急御影駅から神戸市バス、鴨子ヶ
原2丁目下車徒歩約2分 車→阪神高速神戸線魚崎出口か
ら北西へ約30分 取り寄せ/電話・FAX(078-856-3181)、
インターネット▷http://kobemoncheri.com/

c 山田屋 | 淡路市

淡路島のイチゴ農家の山田夫妻が、2人で育てたイチゴや、島の食材を使ってジャムづくり。定番のイチゴジャム、季節ごとの野菜と果物を使うミックスジャムに加えて、夏の一押しはトマトジャム。スライスしたバゲットやカンパニーに。「トマトジャムとクリームチーズを合わせてブラックペパーをふるとお勧め」と山田さん。140g630円。



▷淡路市仮屋91
☎0799-70-4022
金曜の午前10時~午後6時のみ
店舗販売 ②2台 道案内/電車
→JR神戸線舞子駅から高速バス、
岩屋下車。淡路交通バスに乗り換
え仮屋下車徒歩約5分 車→神
戸淡路鳴門自動車道東浦ICから
国道28号線を南へ約10分 取り
寄せ/電話、メール▷info@awaji-yamadaya.com

d はちみのや | 西宮市

全国の養蜂家からオーナーの田中実里さんが選び抜いた国産天然ハチミツの専門店。採蜜地域やタイミングによっても香りや風味、糖度、濃度がまったく異なるという、「砂糖よりも低カロリーで、約半量で同じ甘さ」というれさも。一番人気の静岡産・みかん蜂蜜はさっぱり爽やか。フルーティな味わいのどりに。160g1,470円。



▷西宮市南越木町岩5-3 ☎0798-73-8328
金曜の午前10時30分~午後6時のみ店舗販売 ⑥なし
道案内/電車→阪急甲陽線苦楽園口駅から西へ徒歩約
2分 車→阪神高速神戸線西宮出口から国道193号線、
県道82号線を経て北西へ約10分 取り寄せ/電話、イン
ターネット▷http://www.hachiminoya.com/

e 黄色いテーブル | 洲本市

淡路島に咲く菜の花とひまわりからオイルを生産。使い終わったオイルは燃料にリサイクルする(菜の花・ひまわりエコプロジェクト)から誕生。貴重な淡路島産の種子を搾った無添加のひまわり油は、太陽の光を凝縮したようなまぶしい琥珀色と優しい香りが特徴。後口すっきり。パンに付けたりドレッシングにしたり。140g945円。



[販売/ウェルネスパーク五色 高田屋嘉兵衛公園]など
▷洲本市五色町都志1087 ☎0799-33-1600
午前8時~午後10時 無休 ⑥150台 道案内/電車→各線三宮駅から
高速バスで直行 車→神戸淡路鳴門自動車道北淡ICから国道31号線を
約30分 取り寄せ/インターネット▷http://kiiro-i-table.com/

毎日の
パンの
友

おうちのパンを
もっとおいしく。
極上のトーストやバゲットと出合ったなら、「何を付けて食べよう」というワクワク感が高まる。そのまま味わってもおいしいパンが、材料や滋養にもこだわった「パンの友」を付けて、生地のみみや香りがぐんと引き立つて驚くことも。さらに、ジャムやハチミツは紅茶やヨーグルトに入れたり、チーズやアイスにのせたりと、楽しみがいっぱい!

※取り寄せは別途送料がかかります。



[エムズベーグル]のベーグル

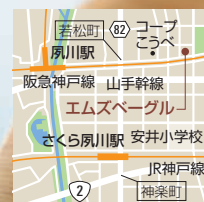
「素材一つひとつの味にこだわってつくっているから、何もサンドしなくても十分おいしいです」と光井理香さん。テイクアウトのみ。



ポイント

関西では珍しいモントリオール式のベーグル専門店。卵と砂糖、そしてゆでる時にハチミツを加えることで、NY式よりもほんのり甘く、もっちり、ふんわりの今までにない食感に。「リピーターの方には、実は昔はベーグルが苦手だったという人も多いんですよ」と店主の光井さん夫妻。常時13種類以上、1個150円から。

ずっしりと食べ応え満点。味わいも豊富なため、選ぶのも楽しい!



エムズベーグル | 西宮市

▷西宮市若松町1-3
☎0798-72-9220
午前11時~午後6時 水曜&第1-3木
曜休 ⑥なし 道案内/電車→阪急神
戸線夙川駅から東へ徒歩約10分 車
→阪神高速神戸線西宮出口から県道
193号線を経て北へ約5分



「6月7月は岩岡産イチヂクのマフィンもお薦め」と明石出身のお薦めさん。魚の棚商店街に近い10坪の小さなお店。



ポイント

アイスや生クリームとも合う。マフィンサンデー400円は店内で。

カップからはみ出んばかりのマフィンは、ふんわりボリューム満点。パン教室の講師をしていた尾上由紀さんが生み出すレシピは約100種類。毎日12~13種類が並び、すべて280円。紅茶&レモン、抹茶黒豆、旬のフルーツなど具をぎっしり入れるのが特徴だ。「おやつにもごはんにも」と甘さ控え目なので男性ファンも多い。



No.123

ナンバーひやくにじゅうさん/明石市

▷明石市本町1-4-15 ☎078-911-3361
午前10時~午後5時 木曜休 ⑥なし 道
案内/電車→JR神戸線・山陽電車明石駅から南へ徒歩約3分 車→第二神明道路大蔵
谷ICから国道21号線~県道366号線~国
道2号線を経て南西へ約20分

[No.123]のマフィン

