

さいたま
グルメを
満喫!

4



焼きたての香りがうれしい!

こだわりの天然酵母パン

さいたま市には、天然酵母を用い手作りするこだわりのベーカリーがたくさん。ハード系、ベークル、デニッシュといろんなパンの味わいを食べ比べするのも楽しいぞ!

P14~15で紹介するパンとスイーツはそれぞれ下のA~Fの店で購入できます



B ショコラブレッド ¥560

天然酵母には珍しいスイーツ系。チョコクリームを手作りし、上質な甘さが人気



A ピーカンナッツと克蘭ベリー ¥240

09年登場の新メニュー。濃厚な味わいのナッツが克蘭ベリーとの相性バツグン!

A カンパーニュ ¥360

天然酵母パンの中でも人気のアイテム。スライスしてチーズやベーコンを挟むのも◎

B 全粒山型パン ¥370

ビタミン、ミネラル、繊維質が豊富でヘルシーな全粒粉を使用。濃厚な味わいがクセに

D パン・ド・セーグル ¥360

フランスの製法で作ったライ麦パン。菌ごたえのあるハードタイプでレーズン種を使用



C ブルーベリーチーズケーキ ¥250

プレーン生地にクリームチーズとブルーベリーを練り込んだベークル。ほんのり甘く優しい味

C Wチョコ ¥230

チョコ生地の中にもチョコがたっぷり。まるでもちりとしたチョコレートケーキのよう!



D ロッゼン・ミッシュ・ブロート ¥520

自家製のサワー種をもとにライ麦80%を用いたドイツパン。重いながらもしっとりさ

E 塩枝豆 ¥190

塩パンの生地に枝豆、塩えんどう豆、オリーブオイル、岩塩をふりかけて石窯で焼いた。ほどよい塩味がうま味をひきたてる



F 田舎パン ¥325

小麦は北海道のはるゆたかブレンドを使用。ほのかな甘味とふんわりもちりの食感だ

F おいもちゃん ¥147

ほっくり甘い手作りのスイートポテトがたっぷり。子どもにも大人気で売り切れ必至!



E 石窯焼き塩トースト ¥350

石窯で3種の天然酵母を使ってモチモチに焼き上げた。石窯焼き塩バター¥400も

C **ヴィヴァン Vivant**
ホシノ丹沢酵母を使い、国産小麦、有機食材にこだわるベークル専門店。日替わりで40もの種類が並ぶ。1個160円~。

店さいたま市南区沼影1-25-12
☎048-839-4311
☒11:00~18:00 (売り切れ次第終了) 困①②
☒4台(無料)
☒JR武蔵浦和駅より徒歩7分

B **ブランジェリーカフェ小麦**
岩手産小麦やホシノ天然酵母など、厳選素材でつくる天然酵母100%のパンが好評。犬もOKなテラス席のあるカフェも併設。

店さいたま市見沼区南中丸316
☎048-685-3013
☒11:00~19:00 困①、第3②(※はパン販売は休み) 困④(テラス24) 困③④(無料)
☒JR大宮駅東口より車10分、東武野田線大和田駅より徒歩12分

A シエルヴァンメール **ciel vent mer**
自家製天然酵母100%のパンが人気。国産小麦など素材にこだわり、酸味のある生地は独特の味わい。週末限定アイテムも。

店さいたま市中央区鈴谷8-9-10
小松崎ビル1F ☎048-856-3997
☒10:00~20:00、④⑤⑥7:00~19:00
困①・第2②
☒なし
☒JR野本町駅より徒歩7分

F **ナチュラルベーカリー**
埼玉県産農作物などを扱うスーパー内のベーカリー。パンにホシノ天然酵母を使用し、100%国産小麦でパンを作っている。

店さいたま市北区宮原町1-282-13
グッドファームハウス内
☎048-664-8080
☒10:00~21:00 困なし
☒20台(無料)
☒ニューシャトル加茂宮駅より徒歩1分

E かさみどり **パン工房 風見鶏**
国産小麦や麴を使ったホシノ天然酵母をベースに、パンに合わせ3種類の酵母をブレンド。デニッシュやサンドイッチも多彩。

店さいたま市南区大谷口5338-6
☎048-874-5831
☒10:00~19:30
困①、第3②
困④
☒9台(無料)
☒JR東浦和駅より徒歩15分

D まりんどう **パン処 麻凜堂**
日替わりで100種類以上並ぶパンのなかでも天然酵母パンは25種類と充実。バゲット240円とデニッシュなども人気!

店さいたま市南区鹿手袋1-3-30
☎048-866-0876
☒9:00~19:00
困①、第1・3・5②
☒なし
☒JR中浦和駅より徒歩3分