

2019
5.18
SATURDAY
&
5.19
SUNDAY

11:00▶16:30

B612 de

KANSAI

パンマルシェ

vol.34
supported by
「パントタピスル」



※ 荒天の場合は内容が変更、もしくは中止となる場合がございます。

会場：サザンモール六甲B612 2Fセンターデッキ

“2府4県”の人気のパンを集めました♪

★は出店日です
※掲載は一部です。当日は他にもたくさんのおパンがございます。

大阪 ★5/18
シナモンロール



L'Atelier du Pain HARA
ベルギー産の無農薬レーズンをふんだんに使用した一品。仕上げのラム酒で芳ばしく華やかな香りが広がります。

クロワッサン・イズニー ★5/18・19



goût
ノルマンディー地方イズニー社のAOP認定発酵バターを使用した上質なクロワッサン。長く続くバターの余韻まで楽しみたい、そんな逸品です。

16時間発酵食パンFUKAMI ★5/18



bakery endless road
こだわりは発酵時間と小麦のブレンド。歯切れの良さと旨味の余韻から、いつまでもかみしめていたい、そんな食パンです。

発酵バターのフランスパン ★5/19



Reynolds
四つ葉の発酵バターとゲランド産の相性が抜群。手の出るサイズのフランスパンです。

ブリオッシュコッペ ★5/18・19



Pâtisserie TATSUHIITO SATOI Boulangerie
ブリオッシュカッペの生地には自家製バタニシユールとムースリヌオコチップの贅沢コッペ。当日限定パンです。

バゲット・トランド ★5/18



6
生地には石臼挽きフランス産小麦粉やゲランドの塩を使用、ゆっくりに発酵させることで餅のうまみ、甘みが最大限に引き出された看板商品。

イチゴのデニッシュ ★5/18・19



MEISON FLEURIR
サクサクのデニッシュにたっぷりのクリーム。そして仕上げには和歌山県産地元のイチゴがふんだんに使われています。

ふわっど・もっちり食感のベーグル ★5/19



SORAIRO BAKERY
ふわっど・もっちり食感のベーグル。かぼちゃや栗の甘味、クリームチーズの酸味がアクセントです。



パンコーディネーター
榎友寿(オートリーズ)考案の
ペアリングメニュー!

2日間だけの
限定企画

Mother Moon Café PASTA LUNCH × フランスパン食べ比べ



パスタに合う、
フランスパンはどれなのか?

関西各地選りすぐりのフランスパンを6種類※をご用意いたします。同じフランスパンといえども、「味」「香り」「食感」はまるで別もの。しかし、驚くべきはそれら全て同じ材料で作られていることです。小麦粉・塩・水・酵母。フランスパンの材料はたったこれだけ。

シンプルだからこそ奥が深いフランスパンの食べ比べを、旬の食材をつかった生麺パスタと一緒に楽しみいただけます。

※1日3種類×2日(計6種類)

Leaf Tea Cafe HIKARI 春のブレンドコーヒー × ○○パン!!



パンマルシェ限定
HOT COFFEE
ホットコーヒー

やわらかな口あたりとキレのよいのどろろしさが特徴的で、木片を感じるような清々しいすっきり感のあるオリジナルブレンドコーヒーは、ブリオッシュやクロワッサン等、リッチなパンとの相性抜群。一方、しっかりとした苦みのあるアイスコーヒーにはチーズやカレーのパン等、調理パンがおすすめです。それぞれ単体で楽しむよりも、是非コーヒーとパンを合わせてお楽しみください。

※写真はイメージです。

ミュージックイベントやフラメンコLIVEも同時開催中

Street Festa

5.18 sat 11:00 - 16:30

出演者

オガワマサト	W-LUA
エグリーワン	Mari7
谷口勇也	まにめ
A3M	眞野咲耶
BOMBOY	Miharu.
miran.	
ラリラボリッチ	

FLAMENCO
LIVE

5.19 sun 14:00 - 14:40

出演者 下山明子フラメンコスタジオのみなさま