

いずみの国観光おもてなし処
コンシェルジュも絶賛!!

Izumi Bakery Guidebook

いずみベーカリーガイドブック



#和泉市パン屋

#izumipics

#和泉市ベーカリー

いずみの厳選
パン屋さんめぐり
10店

FOLLOW ME



イズミスタグラム
やっています!

和泉のパン屋さんマップ

毎日の暮らしに欠かせないパンが美味しいと、ハッピーですね。

和泉には、手づくりの焼き立てパンが手に入る、ハイレベルなパン屋さんがたくさん。多彩なラインナップの中で、“あなた好み”を見つけてください。



F Bakery cafe Pulla
ベーカリーカフェ プラ



G Boulangerie Verdor
ブランジュリー ベルドール



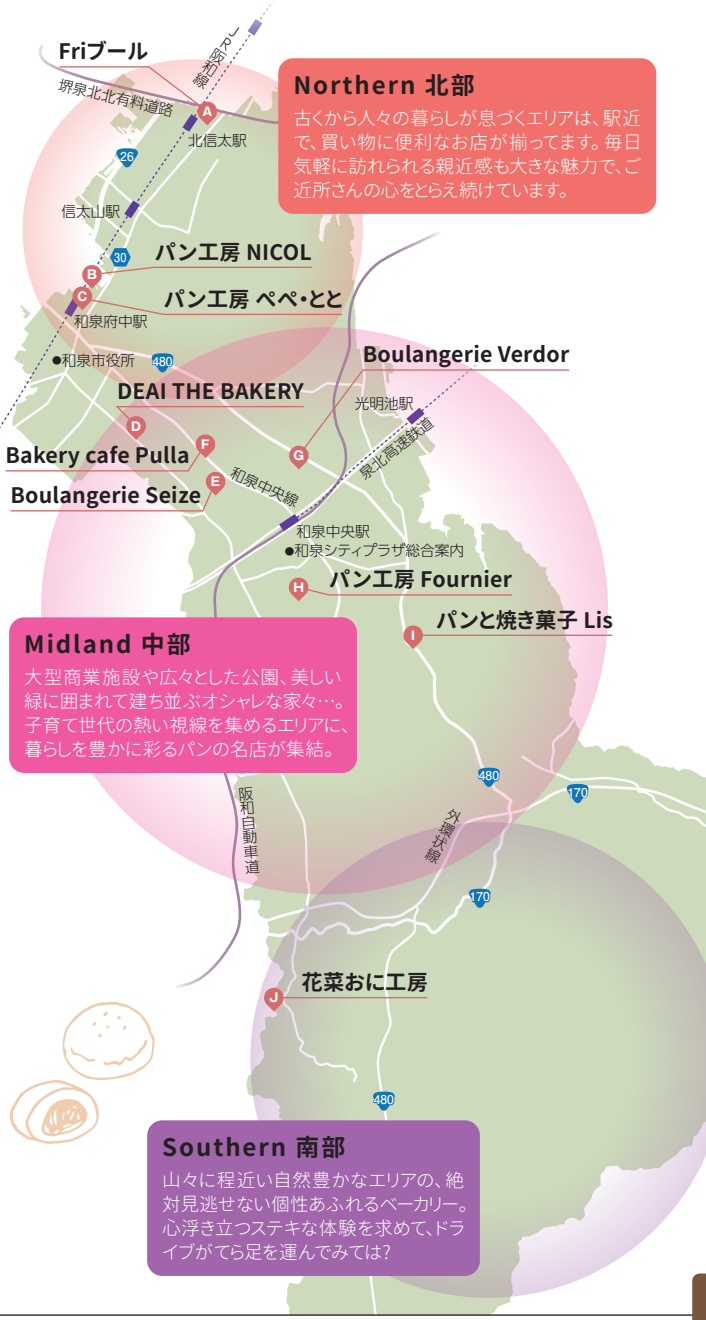
H Pan工房 Fournier
パンこうぼう フルニエ



I Panと焼き菓子 Lis
パンとやしがし リス



J 花菜おに工房
ハナナ おにこうぼう



A Friブール
フリブール



B Pan工房 NICOL
パンこうぼう ニコル



C Pan工房 ベベとと
パンこうぼう ベベとと



D DEAI THE BAKERY
デアイザ・ベーカリー



E Boulangerie Seize
ブランジュリー セーズ

いずみベーカリーガイドブックに掲載している店も全て特典あり!

和泉市いずみの国観光おもてなし処

和泉府中

- 和泉市府中町一丁目19-9 (JR阪和線と和泉府中駅前)
- TEL:0725-40-5552 ● 営業時間/10:00~18:00
- 休館日/月曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始



和泉中央

- 和泉市いぶき野5丁目1-1 (泉北高速鉄道と和泉中央駅構内)
- TEL:0725-56-5200 ● 営業時間/10:00~18:00
- 休館日/月曜日(祝日の場合は翌日)・年末年始



izumi_stagram

大阪府和泉市オフィシャル

都会と田舎の良さを兼ね備えた「トカイナカ」の和泉市で、おすすめの情報を皆様にお届け!ぜひ和泉の好きを"タグ付け"または"#izumipics"をつけて投稿してね!



和泉市いずみの国観光おもてなし処

LINE@配信

登録は簡単!

友だちになるとお得がいっぱい!和泉市内の飲食店等で各種特典を受けることができます!

アカウント名:
和泉市いずみの国
観光おもてなし処
ID:@pio3812u



和泉市観光ホームページ
いずみの国和泉市の魅力満載です。
和泉市観光

検索



発行元

〒594-8501 大阪府和泉市府中町二丁目7番5号
和泉市 産業振興室 商工観光担当

令和3年12月発行・作成10,000部。1枚あたりの単価10円です。(デザイン費含まず)

北海道産の希少小麦を使用。 長時間発酵で日本人好みの口当たりに。

北海道産希少小麦キタノカオリを使用し、長時間発酵させ、日本人好みのモチモチした食感に仕上げたエビ。噛めば、粉の美味しさとベーコンの旨味が口いっぱいに広がります。菜園風ピザパンは、近所の農家で栽培された季節の新鮮野菜がたっぷりのっているのが嬉しいところ。クマやネコを象った可愛い食パンも人気。パン嫌いの子供が、これならパクパク食べてくれると喜ばれているそうです。



住宅街に佇む
一軒家のパン屋さん

1 パンと焼き菓子 Lis

パンとやきがし リス

☎0725-24-6580
住所：和泉市納花町284-1
営業時間：11:00～18:00完全売第閉店
定休日：月曜～木曜※金・土・日のみ営業
駐車場：あり イートイン：なし



クッキーや
パイなどの
焼き菓子も

#ベーコンエビ
【1個216円】

オーナー手づくりの石窯に薪をくべて焼成。 遠赤外線効果で水分と風味を封じ込め。

パンだけでなく、ピザ、肉料理、スープ、焼き菓子など多用途に活躍する石窯はオーナー手づくり。薪を燃料にパンを焼けばアツという間に出来上がり。遠赤外線の力で表面に膜ができ、瞬時に水分と風味を閉じ込める効果で仕上がりがしっとり。レーズンを軟らかく蒸して刻み、生地に練り込んだレーズン食パンは、見た目と違ってレーズンぎっしり。自家製粉小麦やオーガニックのブルーレーズンを使った自家製天然酵母パンも多彩です。



山里だからこそ
“面白い”を発信

2 花菜おに工房

ハナナ おにごほう

☎0725-54-3088
住所：和泉市春木川町97-1
営業時間：9:30～17:00(土日祝18:00)
定休日：火曜(祝日の場合は翌日振替)
駐車場：あり イートイン：あり



クラム(内)は
しっとりなのに日持ち抜群
見えないけれど
レーズンたっぷり

#おにっ子レーズン食パン
【1斤420円】

あなた好み
が
きっと見つかる

DEAI THE BAKERY
／ミカンサンド:560円
／シャインマスカットサンド:650円
／マンゴーサンド:600円



フルニエ/クロワッサン:170円

花菜おに工房
／薪で焼く石窯パン各種:480円より

Friプール
／もちり食パン
:540円(1本)



Boulangerie Verdor
／ホシノ天然酵母食パン:270円(1斤)



パンと焼き菓子 Lis
／地元野菜の菜園風
ピザパン:248円



Bakery cafe Pulla
／焼きカレーパン:259円(1個)



パン工房 NICOL
／こだわり卵の
クリームパン
:180円(1個)



Boulangerie Seize
／長時間発酵バゲット:280円

パン工房 ペペ.&と
／焼きそばパン:205円、レーズンパン:151円、
／クルミ玄米パン:172円、クランベリーチーズパン:172円

※掲載情報の内容は、2021年11月現在のものです。お求めの商品の在庫がない、または販売されていない場合がございます。予めご了承ください。 ※日々、変化する状況に対応して掲載各店舗では休業や営業時間の短縮を行っている場合がございます。お越しの際は各店舗へご確認のうえ、ご来店いただきますようお願い申し上げます。 ※表示価格は全て消費税込みです。価格は変更となる可能性があります。

並んでも手に入りたい逸品ぞろい。 和泉の注目パン屋さん

便利な暮らしと豊かな緑。都会と田舎の良さが両立する和泉市で、オシャレ&心豊かな生活を楽しむ人々に大人気なのは、素材や製法にこだわるオーナーが腕を振るうベーカリー。各店ご自慢、売り切れ必至の、焼き立て絶品パンをご紹介します。

添加物は全くの不使用で身体に優しく安全。 引越先から通う常連さんも。

オープンから20年余の地域密着型パン屋さん。自慢のバタールは、少し太短い形状で、皮はパリパリ、中はもちりの食感が特長です。砂糖や油脂を一切含まないあっさり味で、食事のお供にピッタリ。オープン以来の人気定番が「トマト・ローズハム・チーズ・マヨネーズ入りパニーニ」。引越先からこれを求めて通うファンも少なくないとか。栗の甘煮を1個まるまるトッピングした「くりあんぱん」など、毎月発表される“季節の新品”も注目的です。



赤くペイントされた
ドアが目印

A Friブール
フリブール

☎ 0725-44-5732
住所：和泉市太町61-5
営業時間：8:00～20:00 定休日：日曜
駐車場：なし イートイン：なし



まずはそのまま
召し上がれ

#バタール
【1本214円】

日本原産の果物・温州みかんが1個まるまる。 “いちご大福”にヒントを得て考案。

和歌山産の温州みかん丸ごと1個を白あんで覆い、ブリオッシュ生地で包んで焼き上げたアイデアパン。手のひらサイズの四角いフォルムが愛らしく、真ん中でカットすれば、果汁がほとぼります。相並ぶ人気者が「こだわり卵のクリームパン」。大分県・がんこ村の銘柄卵“頑固”の卵黄だけを使用した自家製カスタードクリームがたっぷり。クリームはオレンジ色で見るからに濃厚そうです。他にも斬新な創作パンのオンパレード。選ぶのに迷ってしまいます。



赤で統一された
可愛いお店

B パン工房 NICOL
パンこうぼう ニコル

☎ 0725-45-1133
住所：和泉市府中町7丁目1-1
営業時間：10:00～19:00 定休日：火曜・水曜
駐車場：なし イートイン：なし



ジューシーさと
爽やかさのコラボ

#まるごとみかん
【1個190円】

もちもち食感にこだわって小麦粉選び。 リピート必至の看板ブレッド。

4種類の小麦粉、北海道産の甜菜糖、北海道産バター、北海道産バターミルクを使用。湯種製法で作上げた食パンは、外はカリッ、中はとにかく“もちもち”。今も、色々と小麦粉を変えながら、口どけの良さ、もちもち食感の追及が続いています。そんな食パンの生地にクランベリーやレーズン、クルミ等をどっさり練り込んだものをはじめ、総菜パンも種類豊富。揚げたジャガイモと牛肉に満ちたカレーパンはズッシリ重く、ボリューム満点です。



和泉府中駅前
商店街のパン屋さん

C パン工房 ペペ・とと
パンこうぼう ペペ・とと
☎ 080-5315-4668
住所：和泉市府中町1丁目5-5
営業時間：9:00~18:00、土曜9:00~16:00頃
定休日：日曜・祝日、第1・第3水曜 駐車場：あり
イトイン：あり



バタートーストがお勧め
時間が経ってもパサつきにくい

#もちもち食パン
【1斤270円】

最高級の素材を使用、丁寧に作った食パン。 口に入れた瞬間、思わず広がる笑顔の輪。

低温熟成させた酵母に、カナダ産の最高級小麦粉、北海道産高級生クリームなど選び抜いた素材を使用。混ぜ合わせるタイミングや分量などにもこだわり、手間暇を惜しまず焼き上げた食パンは、赤ちゃんの肌のように柔らか。バターを100%使用しているので風味豊かで、あとを引く美味しさです。ショーケースには季節のフレッシュな果物を端までギッシリ詰めたフルーツサンドが。北海道産最高級生クリームは軽い口当たりで、果物の美味を際立たせます。



客足が途絶えない
食パン専門店

D DEAI THE BAKERY
デアイ・ザ・ベーカリー
☎ 0725-38-5980
住所：和泉市寺田町2丁目1-8 1F
営業時間：9:00~売完次第閉店
(お取り置きは16:00まで)
定休日：月曜 駐車場：あり
イトイン：あり



色白、美肌の
べっぴん食パン

#食パン
【1斤626円】

毎日食べるものだから美味しさにこだわりたい。 年配客にも喜ばれる、しっとり、もちもちの食感。

生地的美味しさにこだわるセーズ。一番人気の食パンは、湯種製法に加え、イーストと乳酸酵母を併用して、ゆっくりと発酵。小麦のもつ甘さと美味しさを最大限引き出すと共に、しっとり、もちもちの優しい食感を実現。歯切れが良く、毎日食べても飽きないと評判を呼んでいます。バゲットは、イーストを通常の10分の1に減らし、天然酵母・ルヴァンを種に18~20時間ゆっくり発酵。小麦の味わいと香りをしっかり感じられる濃い旨味が人気です。



パンのあるライフ
スタイルを提案

E Boulangerie Seize
ブランジェリー セーズ
☎ 0725-24-5007
住所：和泉市箕形町3丁目7-15
営業時間：9:30~18:00
定休日：月曜不定休、火曜定休。
※月・火と連休を頂く事がございます。
駐車場：あり イートイン：なし



角食は耳まで柔らか、
山食の耳はサクッリ

#もっちり食パン
【角食1斤260円/山食1斤280円】

フルーツやナッツを生地と同分量使用。 砂糖を使わず、果物の甘みを活かす。

国産小麦を使い、天然酵母でもっちり仕上げた生地に、レーズン、クルミ、オレンジピール、カレンズ（小粒レーズン）をたっぷり練り込んだ、ずっしり重い一番人気のハードパン。砂糖不使用なのに程よい甘みが舌に広がります。

20種類のスパイスを独自にブレンド。たっぷりのショウガで辛みを出した手作りキーマカレー入りの焼きカレーパンは、塩のみの味付けとは思えない奥深い味わい。手間を惜しまない丁寧な仕事ぶりが、どのパンからも伺えます。



手間を惜しまず
生地だけでも
11種類用意

F Bakery cafe Pulla

ベーカリーカフェ プッラ

☎ 0725-51-7818

住所：和泉市弥生町2-14-7

営業時間：9:30(土日祝9:00)~18:30

定休日：火曜・水曜・第3月曜

駐車場：あり イートイン：あり



どこを食べても
中身ギッシリ

#ノアレザン
【1個378円】

フランスパンコンクール藤井幸男杯で大賞受賞。 オーナーが渾身の力を注いだ自信作。

1950年代のフランスにおける材料や製法、発酵時間などに則り、当時の味を再現したバゲット。しっかり発酵・焼成させることで、軽くて口どけが良く、小麦の香り際立つ自慢のパンが完成。1930年代バゲットとの食べ比べもお勧めです。「ホシノ天然酵母食パン」は、同店用に作られた北海道産専用小麦を100%使用。油脂や乳製品など余計なものは入れず、麴を使用したホシノ天然酵母を発酵種に仕上げたもの。麴の芳醇な風味が活きたモチリ食パンです。



心から美味しいと思える
パンだけを提供

G Boulangerie Verdor

ブランジュリー ベルドール

☎ 0725-92-8551

住所：和泉市池田下町164-1

営業時間：9:00~18:00

定休日：月曜・火曜 駐車場：あり

イートイン：なし



表皮のパリパリ感が
美味しさの要

#1950年代バゲット
【1本240円】

芳醇な香り、クラストとクラムの食感の違いが魅力。 フランス人シェフも絶賛する本格の味わい。

フランス産の小麦・水、塩を使用。小麦の特長を引き出すため、自家製培養のルヴァン（天然酵母種）を使い、72時間もの時間をかけて低温熟成。クラスト（外）はザクザク野性的、クラム（内）はモチツとした食感で、その対比が持ち味。ほんのり感じる甘さも魅力的です。クロワッサンは、卵を使わず仕込んだ生地を発酵バターを18層も折り込んで焼き上げたもの。上質なバターが豊かに香るコクのある深い味わいが、舌をすっきり虜にしてくれます。

全日本バゲットコンクール
グランプリ受賞



シェフは食育の
エキスパート

H パン工房 Fournier

パン工房 フルニエ

☎ 0725-55-2220

住所：和泉市のぞみ野3丁目11-24

営業時間：6:00~完売次第閉店

定休日：火曜・水曜

駐車場：あり イートイン：なし

