

賞金・賞品

※応募ハガキは
お店からいた
いでください。

- ・8店舗制覇=賞金 **10,000円(1名様)**
- ・7店舗制覇=賞金 **7,000円(1名様)**
- ・6店舗制覇=賞金 **5,000円(1名様)**
- ・3店舗制覇=掲載店で利用できる商品券**10名様**

掲載されているパン店をまわって、1店につき500円以上パンを購入すれば、スタンプ1個ゲット!全店のスタンプを集めて、8軒コンプリートし、期間内に応募した方の中から抽選で、1名様に賞金1万円を進呈!ほかに賞金、商品券が当たるので、ぜひ参加してください。
■期間 平成25年6月30日(日)~7月31日(水)
■問い合わせ 朝日サラー編集部
TEL.0246-46-0321 info@asally.co.jp



各店500円で以上のお買い物をする
とスタンプがもらえます。掲載
店でスタンプをもらい、期間
内に応募してください!抽選で
賞金やパンチケットが当たるわ
く企画です♪

読者の声からPICK UP! 今年も全店制覇にチャレンジしてね!!
地元で評判のパン屋さん! ラリー期間 **6/30~7/31**

街のパン屋さん、食べまくりラリー

F パン・ド・カンパーニュ

自家製酵母で作る
こだわりの焼きたてパン

ぶどうから作った自家製酵母を使った金曜日限定の天然酵母パンはクランベリーとブドウが入った素朴な味。人気なので予約が確実。ふわふわのコロネは甘さ控えめのクリームが、うずの最後まで入っている。カンパーニュサンドはチーズに、たっぷりのレタス、ハム、卵をサンド。V字にパンをカットしているので具材が後ろから出る心配をせずに食べられる。ボリュームたっぷりのカツサンドは一度トーストしたパンを使用しているのでパンが柔らかくならず食べられる。バターロールもふわふわもちりちりでファンが多い。

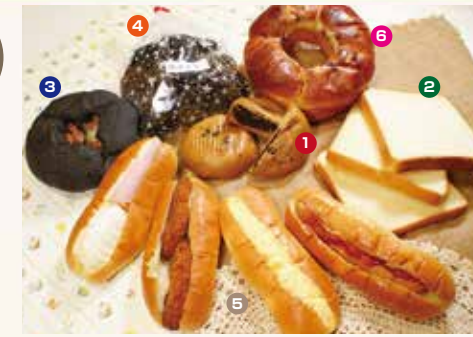


- 1 天然酵母トースト用.....180円/1本420円
- 2 チョココロネ/クリームコロネ.....各116円
- 3 カンパーニュサンド.....294円
- 4 カツサンド.....630円
- 5 バターロール.....1袋(5個入り)242円

E 星野製パン

昭和24年創業の老舗
昔なつかしの素朴な味

創業以来変わらない製法の食パンは、もちもちの食感がたまらない。一斤190円、一本570円。玄米パンは玄米粉入りの生地に自家製のこしあんがたっぷり入った昔なつかしい味。お土産に人気のお持ち帰り用もある。また、ミネラル豊富な竹炭を加えた竹炭シリーズは、常磐炭鉱の石炭をイメージして作られたユニークな商品。特に竹炭フランスパンのラスク、黒ダイヤの道はバターの上質な香りと優しい甘さが後を引く美味しさ。



- 1 玄米パン.....105円
- 2 食パン.....1斤190円
- 3 チーズ竹炭フランスパン.....250円
- 4 黒ダイヤの道.....320円
- 5 調理パン.....170円
- 6 ブルーベリーリング.....360円

B ラ・クレット

ふんわり焼きたての
住宅地にあるパン工房

店一番の人気商品はメープル香るふわふわ食感のモーニンググラウンド。半分サイズ240円も用意し、予約がおすすめ。カレンズ(山ぶどう)がたっぷり入ったミルクハースは、薄く切ってトーストしバターをぬって食べるとより風味が増して美味。牛乳のみで仕込んだ生地にクルミと餡を入れた郷ヶ丘あんぱん極みは上品で甘さ控えめな味。冷やして食べるミニコロネはバニラアイス味のクリームが入りお子さんのおやつにピッタリ。揚げずに焼いた夏限定の完熟トマトの夏野菜カレーは元気がでるヘルシーなパン。



- 1 モーニンググラウンド(メープル).....480円
- 2 カレンズたっぷりミルクハース.....280円
- 3 郷ヶ丘あんぱん 極み.....160円
- 4 ミニコロネ(バニラ).....80円
- 5 完熟トマトの夏野菜カレー.....150円

A ブーランジェリー

日替わりで登場する
わくわく!ジャンボパン

思わず「なんだこりゃ〜!」と叫んでしまう、名物のジャンボパン。カレーパンのほかにもチーズフォカッチャやカンパーニュなど人気のパンが日替わりで巨大化する。数量限定なので、見つけたらラッキー!カレーパンは野菜カレーがたっぷり入りもちもちと弾力のある生地と相性が良い。また、ハード系のカンパーニュは酵母をじっくり低温で発酵させ、仕込みから焼き上がりまで6時間を費やすこだわりの一品。あんこ玉はバターの塩気とあんこが絶妙に合うリッチなあんぱん。



- 1 ジャンボカレーパン.....600円
- 2 あんこ玉.....200円
- 3 カレーパン.....120円
- 4 カンパーニュ.....120円
- 5 モッツアレラ フォカッチャ.....110円

H マンママリィ

早朝営業がうれしい
豊富な種類が魅力!

小麦のふんわりとした香りと素朴な味が人気の厚切り天然酵母パン。がっつり食べたい方には、はみだしグリルチキンがおすすめ。チキンにスパイスソースが絡みたっぷりのレタスとキャベツがIN!!ほかに、はみだしヒレカツサンドも用意。ごろごろサツマイモが入ったくるみおさつは、サツマイモの甘さにクルミの食感がクセになる味。ブロッコリー、枝豆などの野菜たっぷりのベジロール。焼チーズカレーは、もちもち生地の辛くないカレーパン。コーヒー味のあんぱんは、コーヒー味のあんが入ったピターな大人の味。



- 1 天然酵母の山食パン.....1斤360円
- 2 はみだしグリルチキン.....320円
- 3 くるみおさつ.....160円
- 4 ベジロール.....150円
- 5 焼チーズカレー.....160円
- 6 コーヒーあんぱん.....130円

お急ぎの方はご予約を!

G 海カフェ

深い味わいのドイツパン
ボリュームも価格も満足

常時15種類ほどのパンが並び、海に見える店内ではイートインはもちろん、ドリンク200円〜、チャパタカレーセット500円、各種サンドイッチ300円が味わえる。おすすめはプレッツェル。もちもちした食感のドイツ特有のパン。また、メアコーンはごまと亜麻の実を練り込んだ香ばしいハードパン。カジキマグロコンテストで受賞した、新発売のカジキマグロを使ったベーグルサンドもぜひ!



- 1 チャパタ.....160円
- 2 メアコーン.....120円
- 3 バタークロワッサン.....120円
- 4 プレッツェル.....120円
- 5 チーズツイスト.....180円

D グラン・ターブル

タイムサービスも好評
焼きたて!ふわふわのパン

人気のフランス食パンは小麦、塩のみで生地を作り、外はパリッと中はもちもち。くるみ&レーズンは、大きなクルミとレーズンがごろごろ!外も中もふわふわのジャガコロは、マッシュポテトとバーニャカウダソースがとろり。ライ麦ベーコンは、ライ麦を練り込んだ生地でベーコンを包み、上からマスタードをかけて焼き上げる。甘口のカレーペーストが入ったホテルカレー。ツナマヨ、レタスなどが入ったツナベーグルもおすすめ。



- 1 フランス食パン.....440円
- 2 くるみ&レーズン.....451円
- 3 ジャガコロ.....136円
- 4 ライ麦ベーコン.....136円
- 5 クロワッサン.....131円
- 6 ホテルカレー.....136円
- 7 ツナベーグル.....231円

C アルジャーノン

明治団地内の仮設にある
香り豊かな焼きたてパンの店

ベーコンポテトはブラックペッパー、チーズ、マヨネーズなどでしっかり味付けしフランスパンでサンド。ランチにもおすすめのパン。自慢のもちもちイギリスパンは創業からの人気商品。メロンパンは甘さ控えめで表面はしっとり、中はもちもちで昔ながらの味わい。カスタードクリームとクリームチーズをのせて焼いたクリームチーズデニッシュはほんのり甘いクリームと濃厚なクリームチーズのバランスが絶妙のパン。サイコロを思わせるマーブルチョコはチョコがたっぷり、ほかにプリン味もある。



- 1 ベーコンポテト.....230円
- 2 イギリスパン.....500円
- 3 メロンパン.....130円
- 4 クリームチーズデニッシュ.....180円
- 5 マーブルチョコ.....140円