

2025  
May

山梨県の

# パンマルシェ

Gifu pain marché

参加店舗一覧



## パーミキュラ ポットメイドベーカリー

[名古屋市]

ベーカリー用に開発した専用パーミキュラで焼きあげた食パンや直径10cmの丸型パンが並びます。中はしっとり、外はパリッとした食感と芳醇な甘みが特徴。素材本来の香りや旨みを最大限に引き出したパンをお楽しみください。

支払方法：現金、クレジットカード、QRコード決済、交通系IC



## 生ジャムパン 珠のか

[名古屋市]

果実本来の甘みを活かした生ジャムと、パリパリふわふわフランスパンのプールの食感をお楽しみください。

支払方法：現金、クレジットカード、QR決済 (PayPay)



## 麦香奏 KANADE

[名古屋市]

毎日でも美味しく食べられるクロワッサンを…と生まれたのが“奏”。生地国産全粒粉と希少な国産発酵バター、ミネラルを豊富に含む洗双糖を使用。低温長時間発酵による、焼き上げたときの食感と香ばしさをお楽しみください！

支払方法：現金、QRコード決済 (PayPay)



## Nucca®

[名古屋市]

好きなものを我慢せず、ロカボフードをもっと美味しく、楽しく。Nucca® (ヌッカ) は、そんな思いから生まれた砂糖不使用の低糖質パンです。

支払方法：●●●●●●●●●●



## Vaguely

[瑞穂市]

天然酵母や長時間発酵など、発酵・熟成をより意識した、おもしろいパンを作っています。

支払方法：現金、クレジットカード、QRコード決済 (PayPay)



## とんかつ田なか屋

[岐阜市]

国産豚を使用した約5cmの柔らかくジューシー厚切りとんかつを使用したカツサンドです！肉厚な美味しいカツサンドをお楽しみください。

支払方法：現金



## patisserie riplesse

[岐阜市]

パティスリーならではのクロワッサンやデニッシュなどのヴィエワズリーを沢山ご用意いたします。素材の味、香りを大切にしたお菓子を販売するパティスリーです。今回はパティスリーならではのクロワッサンやデニッシュなどのヴィエワズリーを沢山ご用意いたします。

支払方法：現金、QRコード決済 (PayPay)



## Boulangier ペイザン

[関市]

国産小麦粉100%使用で自家製酵母パンやフランスパンなどのハード系のパンからあんぱん、メロンパンなどの甘系の菓子パンまで様々なパンを焼いています。

支払方法：現金、QRコード決済



## 日の丸製パン

[羽島市]

学校給食や卸が主体ですが、たまにイベントでの販売をしています。ご当地パン、コラボパンもやっています。

支払方法：現金



## 山の中の小さなドイツパン工房 Hirose

[揖斐郡]

オーガニック麦粒を工場の石臼で挽いた全粒粉に自家製のサワー種と水と塩を混ぜてゆっくりと発酵させ焼き上げたライ麦、小麦、スペルト小麦の全粒粉パンとサワードウブレッド。生イーストを使ったプレッツェルやカルダモンロールも！

支払方法：現金、QRコード決済 (PayPay)



## ブルーランジェリーアンリエッタ

[郡上市]

清長良川のすぐ近く、春～夏は大麦畑に囲まれた自然豊かな場所にあります。北海道産小麦『春よ恋』、瓢ヶ岳の天然水を使用した湯種食パンが人気です。

支払方法：現金



## ころばん

[岐阜市]

シェフがつくるキューブパンのお店「ころばん」です。調理師の親子がおかず系からデザート系まで種類豊富なキューブパンをこだわって作っています！

支払方法：現金



## LE PAIN ARTISAN

[本巣郡]

材料と製法にこだわりシンプルな美味しさを目指したパンとお菓子を日々作っています。

支払方法：現金、QRコード決済 (au PAY)



## 小さなオーガニックファーム た・べ・る

[揖斐郡]

小豆、落花生、野菜など無農薬無化学肥料栽培で育てたパンに使っています。オーガニック素材にこだわり全て自家製天然酵母で焼いています。自家製ビーナッツクリームも人気です。

支払方法：現金



## VALISE BAGEL

[各務原市]

国産小麦を中心に野菜やフルーツの素材をいかした手作りのベーグルを販売します。油脂なし、卵なし、種類により乳なしです。

支払方法：現金、クレジットカード、QRコード決済



## まるパンばーば

[加茂郡]

直径7cmのまんまるパン専門店です。液体以外はなんでも包みます。当日は16種類のメニューが並びます。

支払方法：現金



## MOON BAKERY

[岐阜市]

日常にほんのひとりの幸福を。数種類の粉をブレンドし、北海道産発酵バターや生クリームをふんだんに使用。自家製天然酵母のパンや韓国パンもご用意いたします。良い材料にこだわり美味しく体にも優しいパンを作っています。

支払方法：現金、QRコード決済 (PayPay)