

2025
Autumn

山梨の パンマルシェ

Gifu pain marché

参加店舗一覧



むぎおろかなで
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”。生地に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、クレジットカード、QRコード決済、QUIOPay



ヌッカ
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：現金、PayPay



とんかつ田なか屋

【岐阜市】

とんかつ田なか屋特選銘柄豚を使用した柔らかく、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



バーミキュラ ポットメイドベーカリー

【名古屋市中】

ベーカリー用に開発した専用バ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



ベギューリー
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



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、バリバリふわふわな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コード決済



ブーランジェリー アンリエッタ

【郡上市】

清流長良川のすぐ近く、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』、瓢箪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パンをこだわって作っています！

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房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、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。液体以外は何んでも包みます。当日は16種類のメニューが並びます。

支払方法：現金



プチモンタニュ
Petit montagne

【美濃加茂市】

看板商品は何層にも生地が重なったサクサクのクロワッサン。時間がたってもサクサク感が続きます。

支払方法：現金、QRコード決済



ムーンベーカリー
MOON BAKERY

【岐阜市】

日常にほんのひと時の幸福を。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の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、PayPay



ルパンアルティザン
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



グランアーブル
GRAND ARBRE

【岐阜市】

2025年5月23日にお店をオープンしました！！名鉄岐阜駅から東へ徒歩3分の場所にあります。

支払方法：現金

イベント限定ワークショップ



\\ 飾ってかわいい！ //

陶土のパンステーマーづくり

焼き物の粘土で、パンをふっくら焼き上げる「パンステーマー」を作ります。かわいく作って、置物としても楽しんじゃいましょう！

【参加費】1,800円（材料・焼成費込）粘土追加1つ800円

※4×9×3cm程度のものを2つ制作 ※焼き上がりは4週間後になります

【対象】3歳以上 ※小学生以下は保護者同伴

【日時】11/15（土）・16（日）①13:00～14:10 ②14:30～15:40

【定員】事前予約8名・当日枠6名 ※先着順

【場所】アクティブG2階203区画（あぶり焼き魚喜水産前）

【持ち物】タオル、汚れてもいい服装



予約はこちら

素材の特性上、画像とは焼き上がりの色、風合いが異なる場合があります。あらかじめご了承ください。



定期開催！

studio record

パン皿作り体験講座 要予約

直径または長辺が17cmほどの丸か四角の板から丸ノミや電動彫刻刀を使いパン皿を作ります。最後にくるみの実のオイルか蜜蝋で塗装仕上げをします。

【参加費】3,850円（税込み）/ 材種 ホオ、クルミ

【日時】毎月第1・3日曜日

16:00～18:00（2H）

【場所】アクティブG3階 wood factory



詳細・ご予約はこちら

