





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!



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』、 瓢ヶ岳の天然水を使用した湯種食パンが人気です。



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。



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:現金、PayPay



ころぱん

[岐阜市]

シェフがつくるキューブパンのお店「ころぱん」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!



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。



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 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。



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ブレッツェルやカルダモンロールも!







バーミキュラ 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。



Boulanger 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



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。



Vaguely

[瑞穂市]

patisserie riplesse [羽島郡]

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ノワズリーを沢山ご用意いたします。

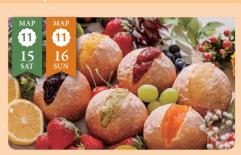
支払方法:現金、PayPay



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。



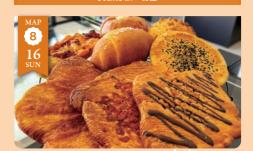
生ジャムパン 珠のか [名古屋市]

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



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。自家製ピーナッツ クリームも人気です。



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。

イベント限定ワークショップ



\ 飾ってかわいい! // 陶土のパンスチーマーづくり

焼き物の粘土で、パンをふっくら焼き上げる「パンスチーマー」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

象】3歳以上 ※小学生以下は保護者同伴

【日 時】11/15(±)·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



素材の特性上、画像とは



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



