

パンづくしの2日間!

# たちかわ パンマルシェ

話題の  
アノ名店も  
出店!!

4/11sat・4/12sun 時間 各日11:00～16:00 会場 1階各所

※荒天等の理由により、予告なく開催中止・一部店舗の出店見合わせとなる場合がございます。

初出店

## エーキドーパン



50年以上の歴史を持つ、話題の工場直売店!毎日食べても飽きない定番の食パンや菓子パンなど、お得で美味しいパンがいっぱい!

初出店

## BAGEL & BAGEL



"しっとり&もちもち"ソフトな食感のベーグル専門店!ベーグルは独自の製法でつくられており、時間が経っても硬くならないのが特長。

初出店

## もぐもぐベーカリー



北海道小麦にバター、沖縄の塩など材料にこだわり丁寧につくられたパンが人気!おもちチョコのシマエナガの動物パンは湯種製法のもっちり生地の中にチョコクリームとおもちが入って、もちもち食感がクセになるお子さまに人気のパン!

初出店

## Svart Stang (スヴァルトスタン)



話題の"黒"のパン専門店。竹炭を練り込んだ漆黒の生地は、インパクトのある見た目と驚くほどもちもちとした食感が特徴です。新定番の「竹炭塩パン」は、生クリームを加えたしっとりとした生地に、じゅわっと広がるバターのコクと程よい塩気が絶妙な味わい一品。

初出店

## りんりんベーカリー



東大和発!地元で話題のベーカリー。イベント限定の「狭山茶食パン」は、国産小麦を使用した生地に地元の特産品・狭山茶のパウダーを練り込み、プレーン生地と合わせた3層仕立て。見た目の美しさとともに、狭山茶の豊かな風味をしっかりと楽しめるおすすめ一品です。

初出店

## 秩父やまなみチーズ工房



秩父の自然が育んだナチュラルチーズ。イチ押し「秩父黒ビールチェダー」は、黒ビールとチェダーチーズの旨味と香りが絶妙に重なり合う、やみつきになる味わいです。さらに「ジャパン・チーズ・アワード2024」で金賞を受賞した注目の一品!

4/11 sat 限定

4/11 sat 限定

## Le Petit Mec



京都発の百名店が参戦!本格フレンチスタイルのブーランジェリー!バター香るパリッパリのクロワッサンをはじめ、ハード系、クリームを使ったスイーツ系など、どれも美味しいと評判!

## 銀座 月と花



大人気の大人のジャムパン専門店!これまでにないと話題の大人のジャムパンは、外はパリパリで香ばしく中はもっちり。使用するジャムも国産の果実に限定し、果実そのものの味が楽しめる甘さで、リピーター続出!

## Twinmam Bagel



山形県産米粉と自家製酵母を使用した、もっちり食感の大人気ベーグル店!オススメの「桜杏仁パフェ」は、春に人気の桜ベーグルにたっぷりのフルーツと杏仁豆腐クリームチーズをサンド!

4/11 sat 限定

## PAIN MIZA



ホシノ天然酵母を使用し、無添加でこだわりのある食材を使った自然派素材のベーカリー!1番人気のクロワッサンは、通常のクロワッサンとは折り方が違い、表面はザクザク、中心はしっとりクセになる食感と味!

## BAKERY HINATA



ラジオでも話題のお店!粉から手づくりした生地は、口だけの良いふっかふかな仕上がり。おすすめは「極ひなたの塩ぱん」。高級バター「カルピス(株)特撰バター」を使用。溶け出すバターのコクと、揚げ焼きのようなカリッと食感が楽しめる贅沢一品です。

## コッペパン専門店 JOURNEY



メディアに度々登場する、ふわふわ食感が自慢のコッペパン専門店!今回のイチ押しは、バナナを丸ごと1本使用した「チョコバナナ」。ふわふわコッペに濃厚チョコとバナナの相性が抜群!満足度・人気共に当店NO.1スイーツコッペです。

## わらく堂 スイートオーケストラ



北海道発!スイーツ店が本気で作ったパン「のび〜るあんぱん」は、イーストや膨張剤を使用せずに焼き上げたオリジナルの薄皮生地の中に、北海道産小豆を使用した粒あんと「のび〜るあん」がたっぷり!新感覚の美味しさ!

4/12 sun 限定

## タカシマヤカード ご入会キャンペーン

当日のご入会に限り、  
マルシェ常連店

「Twinmam Bagel」の  
限定ベーグルを  
プレゼント!

1日先着  
10名様

※イラスト・写真はイメージです。※イベントの開催場所、時間、内容は変更もしくは中止となる場合がございます。※本イベントのお買上げは駐車サービスの対象外となります。