

**パンマニア必見！北海道のパンを知り尽くす
パンコーディネーター・森まゆみさんがセレクトした
7店のパンが新宿小田急に集結します
～4月27日から開催の北海道物産展会場にて販売～**

株式会社小田急百貨店では、4月27日（水）～5月5日（木・祝）の期間、新宿店本館11階で開催する北海道物産展の会場において、北海道在住の「パンコーディネーター」森まゆみさんが選んだ7店のパンを販売するパンのセレクトショップを開設します。会期中には、森さん本人も店頭に立ちパンを販売します。



『ソーケシュ製パン × トモエコーヒー』の素朴な田舎パン
「パン・ド・カンパーニュ」

近年、様々なメディアで特集が組まれるなど「パン」に注目が集まっています。おいしいパンを求めて全国を行脚する熱心なマニアも増えているといわれていますが、中でもマニアの注目を集めているのが北海道です。実は北海道はパン作りに欠かせない小麦の収穫量が日本全体の約7割を占める一大産地で、近年のパン人気に加え、パン作りに向けた小麦の品種改良も進み、道内で道産小麦を使うこだわりのパン店が増えたことによって、一躍パンマニアの注目を集める激戦区となりました。今回は、そんな北海道から、現地のパン事情を知り尽くす専門家がセレクトした個性豊かな7店のパンを販売します。

<開催概要>

名 称:「パンコーディネーター 森まゆみ SELECTION」

期 間:4月27日(水)～5月5日(木・祝)10時～20時

場 所:小田急百貨店新宿店本館11階催物場「北海道物産展」特設コーナー

所在地:東京都新宿区西新宿1-1-3

アクセス:新宿駅西口すぐ

T E L :03-3342-1111(大代表)

U R L :<http://www.odakyu-dept.co.jp/>

出店数:7店

『ソーケシュ製パン×トモエコーヒー』、『ベーカーズテラス689』、『お菓子のドルチェヴィータ』、『ドーナツ・ベーグル専門店 ふわもち邸』、『風土花水(4月30日、5月1日のみ販売)』、『カトルフィーユ(4月27～29日のみ販売)』、『パンエスポワール(5月2～4日のみ販売)』



喜茂別町『ソーケシュ製パン×トモエコーヒー』

料理修業をしていた海外でパンに目覚めた店主が、毎日食べても飽きない素朴な田舎パンを石窯で焼く店。北海道産の小麦・ライ麦・自家製酵母・羊蹄山伏流水・オホーツクの塩などこだわりの素材を使用。

「ヒマワリの種」630円／1個

小麦粉・小麦全粒粉・ライ麦粉・天然水・自家製酵母・自然海塩を原材料にした生地にケシの実を練り込み、ひまわりの種でコーティングしたパン。

「パン・ド・カンパーニュ(ハーフ)」680円／1個

小麦粉・小麦全粒粉・ライ麦粉・天然水・自家製酵母・自然海塩を原材料にした田舎パン。



恵庭市『ベーカーズテラス689』

北海道産小麦の「春よ恋」「きたほなみ」「ゆめちから」を使い分け、全粒粉やライ麦とのオリジナルブレンドで独創的なパンを生み出す。地元の野菜をアレンジしたパンで季節感を表現する個性的なパン店。

「オニオンスープ du pain」350円／1個

水の代わりに100%オニオンスープで仕込んだハード系の味わい深いパン。

「ルヴァンミニバゲット」270円／1個

ライ麦を配合し、天然酵母ルヴァンで発酵させて味に深みのあるハード系パン。



札幌市清田区『お菓子のドルチェヴィータ』

北海道の素材を熟知したパン職人が、「お客様に喜んでいただける“おいしいもの”づくり」をモットーに、「ハルユタカ」を中心とした北海道産小麦を使用し、地元の地下水で仕込むパンが揃う店。

「渋皮栗の山食パン」350円／1個

スライスした渋皮栗の甘露を白ごまといっしょに生地に練り込んだパン。

「全粒粉の山食パン」250円／1個

全粒粉を30%配合して香り高い生地に仕上げた食パン。



札幌市厚別区『ドーナツ・ベーグル専門店 ふわもち邸』

160種類を超える品揃えのドーナツとベーグルの専門店。スイーツ系から惣菜系までボーダーレスな食材との組み合わせが人気。北海道産小麦「ハルユタカ」をベースにしたブレンド粉と天然酵母で作るパン生地は香りと弾力が特徴。

「大人チョコベーグル」250円／1個

ココア生地の中に大き目のビターチョコチップ入りの甘さ控えめの大人向けベーグル。

「ウォールナッツシュガードーナツ」250円／1個

コーヒー生地にキャラメルチップ入り。ホワイトチョコでコーティングの上にくるみシュガーをトッピングしたドーナツ。



パンコーディネーター・森まゆみ氏プロフィール

日本パンコーディネーター協会公認パンコーディネーターアドバンス

“パンと人を繋ぐ”をテーマにパンをとりまく豊かなライフスタイルを提案。

パンに関するイベントの企画・コーディネートその他、パンに関するコラムの執筆、講演も手がけ幅広く活躍中。

このニュースリリースに関するお問合せは、
(株)小田急百貨店企画部広報担当[野田・丹野・吉永]までお願いいたします。

TEL:03-5325-2327、FAX:03-5325-3670

メール:akihiro-yoshinaga@odakyu-dept.co.jp