マエジマ製パン

Maejima seipan

岐阜県可児市今渡 2499-7　map…P141
tel 0574-62-8408　10:00 ～ 19:00　日・月休　P15 台
焼き上がり時間　10:00 菓子パン、デニッシュ　12:00 ベーグル、天然酵母パン
15:00 ～ 15:30 バゲット・バタール、ミルクフランス　15:30 すべて　※随時

町の人の日常に寄り添う、誠実なパン屋さん

店には甘くてやわらかい菓子パンから自家製きんぴら入りの惣菜パン、さらにカンパーニュやリュスティックといったハード系まで多彩なパンが並んでいます。５年前、店主の前島夫妻はこの町で店を開くにあたり、「子どもからお年寄りまで地元の人に愛されるパン屋になろう」と、この多品種のスタイルを目指しました。以来、常にお客さんが求めるパンを追求し続けている２人。同時に「パン屋は生地が１番」という前島さんの考えから、発酵時間を通常より長く設け、じっくり熟成させることで生地の旨みを引き出すパン作りにも努めてきました。「うちのパンのハード系は小麦の味がストレートに、菓子パンや惣菜パンも、具材だけでなく生地の旨みがしっかり伝わります」と胸を張ります。お客さんに向き合うていねいな仕事から生み出されるパンの味が、多くの人に届いて、今ではこの町になくてはならないパン屋さんになっています。

ミルクフランス　160 円
注文後に自家製練乳クリームをサンド。カリッとかじればミルクの甘みが広がる。

No. 2
パリパリコルネ　160 円
バターたっぷりのパリパリ生地に自家製クリームがたっぷり。こちらは午前中の人気 NO.1

No. 3
ブリオッシュ・チョコとマカダミア　200 円
チョコとナッツがごろごろ。表面はマカロン生地

山ぶどうとクルミ ずーっとクリームチーズ　220 円
３種の具が端から端まで。自家製天然酵母で熟成している

リュスティック チーズとオニオン　190 円
チーズ２種と揚げオニオン入り。黒こしょうがアクセント

直射日光を防ぐため窓は最小限。通りから中が見えない分、扉を開けるときワクワクする

「お客さんとのコミュニケーションを大切にしたい」という想いから厨房と店の間には壁を設けないオープンスタイルに。作業が見える距離の近さも魅力

クチコミ
奥様手作りのシフォンケーキはふわふわしっとり甘さ控えめ。取り置きも可能