



旅行のできない今、人気が高まる“ご当地パン”も！

「秋のパンフェスティバル」開催

会期:9月30日(木)～10月13日(水)

会場:新宿店 中地階 エキサイティングスポット

営業時間:10時～20時00分 ※時期・状況により異なる

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）では、新宿店中地階食品フロアにて9月30日（木）～10月13日（水）の2週間、「秋のパンフェスティバル」を開催します。2014年にスタートし、パンブームの広がりとともに春・秋の人気イベントとなった「パンフェスティバル」。食品フロアのイベントスペースでのコンパクトな展開ながら反響が大きく、回を重ねるごとに担当者が趣向を凝らし編集しています。コロナ禍で国内の“ご当地グルメ”への注目度が高まる中、前回4月開催時にも好評だった「全国ご当地パン特集」を、一部内容を変更しながら2週に渡って開催します。そのほか、「心躍る！人気のパン特集」と題し、2週間で初登場3店舗を含む計10店舗の人気ベーカリーが登場します。

■60種類以上が集合！「全国ご当地パン特集」 <通期> 9月30日(木)～10月13日(水)

全国各地から素朴ながらも個性あふれる“ご当地パン”が大集合する毎回人気の特集。特に遠方への旅行や帰省がしにくいコロナ禍では、近場で旅行気分や地元のなつかしさが感じられると一層の人気を見せています。

各地から届く、地元で愛されるパンが60種類以上並び、お客様がカゴを持って好きなパンを選んでいただくスタイルで販売します。



【商品の一例】

・青森県 工藤パン「イギリストースト」(1個)200円

こだわりの厚さにカットした食パンの間に、マーガリンとグラニュー糖をサンド。ジャリジャリとした食感が楽しい、販売開始50余年のロングセラー商品です。

・山形県 たいようパン「激辛カレーナン」(1個)320円

スパイスの効いたカレーを白いもちもち食感のパンで包んだ大きめサイズのパン。

・新潟県 小竹製菓「笹だんごパン」(1個)260円

新潟の銘菓・笹団子を米粉のパンで包み込んだ、もちもち食感が人気のパン。

・大阪府 鳴門屋製パン「東大阪ラグカレー」(1個)240円

ラグビーの町・東大阪 花園で生まれた、ラグビーボール型のカレーパンです。

・高知県 ヤマテパン「ぼうしばん」(1個)220円

丸いパンの上にかステラ生地をつばのようにのせたパン。ツバ部分のサクサク感と山部分のふんわり感が楽しめる一品。

※商品の入荷状況は日によって異なります。



※写真はイメージです



■週替わりで計 10 店舗が登場「心躍る！人気のパン特集」

1 週目は多くのファンを持つ人気店、2 週目は初登場や 5 年以上ぶりに出店するベーカリーを中心に展開します。2 週目に登場するのは、関東近郊に店舗を持つ“地元で愛されるベーカリー”。輸送に比較的時間がかからないことから種類豊富な焼き立てパンの品ぞろえが可能となり、各店自慢のパンが店頭で勢ぞろいします。

<1 週目> 9 月 30 日(木)～10 月 6 日(水)

●グランマーブル「パンプキン」(1 本)1,512 円

1996 年創業、京都発祥のマーブルデニッシュ専門店。職人が一つ一つ手作りしており、断面にもこだわったデニッシュがそろいます。季節限定の「パンプキン」は、コクのある甘さの濃厚なカボチャ餡とレーズンをプレーン生地につつぷりと織り込み、シナモンの風味をアクセントにした一品です。



●石窯パンふじみ^{せむ}「然」^{ぜん}「ノ・バトウ」(1 個)320 円

東高円寺に本店を置く「石窯パンふじみ」が手掛ける、天然酵母にこだわった新ブランドが登場。小麦の捏ね上げから発酵、焼き上げまで店内で行う「オールスクラッチ製法」でのパン作りを行っています。職人が手作りするクルミのフィリングとカスタードをブリオッシュ生地で包んで焼き上げた新作パンを販売します。



1 週目はその他に、栃木・金谷ホテルベーカリー、神奈川・オギノパン、横浜・パンメゾンもあ(※～10/5)が登場します。

<2 週目> 10 月 7 日(木)～10 月 13 日(水)

●パン以上、ケーキ未満。「ゆめちから もちもち生食パン」(1 本)999 円 初出店

東京都・町田市にある広告会社の社員食堂から生まれた異色のベーカリー。北海道出身社員の実家から届いた小麦で焼いたパンの美味しさに魅せられ、開発をスタート。単一品種のみでのパン作りは難しいとされる超強力粉「ゆめちから」を 100% 使用した、もちもち、しっとりとした食感が人気の食パンです。



町田

●カフェ・サンテリア「太陽のたまごサンド」(ハーフ)1,404 円 初出店

さいたま市内に店を置く「太陽のたまごサンド」専門店。埼玉県産の「彩たまご」をふんだんに使用したオムレツをオリジナルの生地で包んで焼き上げ、ふわふわとした食感に仕上げています。直径約 20 cm の大きなたまごサンドは、手土産にも人気の一品です。



大宮

●川越ベーカリー 楽楽「お味噌のパン」(1 個)220 円

近年、パン通の間で話題のパン激戦区・埼玉県川越市で、町屋を再現した店構えでも知られる行列店。一日に 500 個を販売する同店一番人気の「お味噌のパン」は、北海道産小麦と餅粉をブレンドしたパン生地に埼玉県産の秩父味噌を練り込み、味噌風味のクッキー生地をかぶせて焼き上げています。国産小麦・天然酵母・無添加の、手作りにこだわったパンがそろいます。



川越

●シャンパン☆ベーカリー「ピスタチオのマリトツォ」(1 個)450 円

神奈川県・平塚に店を構える人気ベーカリーが 7 年ぶりに登場。イタリア産ピスタチオペーストとホイップクリームを併せたオリジナルのピスタチオクリームを、こだわりのマリトツォパンにつつぷりとサンドしました。また、パン生地に米を混ぜ、ルーと福神漬けを入れた名物の「弦斎カレーパン(250 円)」も販売。新宿店の店内厨房で調理した揚げたてを提供します。



平塚

2 週目はその他に、東京・表参道のデュヌラルテ(※10/6～)が初出店します。