

5F



22 こだわりの焼きたて食パン - YUI-プレミアム (1.5斤)
【神戸市灘区】
北海道産小麦粉をベースに、卵・マーガリン不使用等、素材にこだわっています。



25 食パンのお店パンだ
【神戸市長田区】
やまパンだくん
砂糖不使用のフランス食パン「やまパンだくん」。

23 PANYA3 【神戸市中央区】
うるおい食パン
トーストした時に一番美味しい状態を考えた配合と製法にこだわった“食パン”です。



25 ペーカリーブルブル
【神戸市北区】
ドライパイ
神戸港開港の地、オリエンタルホテルで受け継がれ伝承されたパイ菓子です。

24 パティスリー モンブリュ
【神戸市中央区】
キッシュ・ロレーヌバテ・パンタン
フランスロレーヌ地方のキッシュ牛肉のパイ包み焼き。



25 トクパン 【神戸市灘区】
牛ホホ肉のトマトソース煮
ホロホロとろける牛ホホ肉をトマトソースと煮詰めセミハードのパンに挟みました。



27 BAKER 【芦屋市】
山食
国産小麦、自家製酵母でじっくり発酵して作る山食。サクッとちっとした食感が特徴。



24 ペーカリーシナノ 【川西市】
塩レモンシナモンロール
生地とアイシングにヒマラヤ岩塩を使用。レモンの酸味と香りを楽しめます。



26 ココベイク 【神戸市須磨区】
白パン
白砂糖、卵、バター不使用。有機豆乳、きび砂糖、太白ごま油など厳選素材の白パン。



27 朝日製パン 【堺市堺区】
堺ちゃん電パン 渋皮まるん味
定番のチョコレートに加え、秋限定のフレーバーが登場します。

HDCクイズラリー

9/30(金)まで ※休館日を除く
時間 10:00~17:00

館内のラリーポイントにあるクイズにすべて正解した方に「ポーチ付きエコバッグ」をプレゼント!

ラリーシートお渡し場所:
1F インフォメーション

※アンケートにご協力ください。
※1世帯につき1回まで



LINE登録キャンペーン

9/2(金)・3(土)・4(日)
時間 10:00~17:00

HDC神戸のLINE公式アカウントをご登録いただいた方に「キッチン水切りマット」をプレゼント!

プレゼントお渡し場所:
4F エレベーター前



住まいの情報館

9/2(金)・3(土)・4(日)
時間 10:00~17:00

HDC神戸のLINE公式アカウントをご登録いただいた方に「キッチン水切りマット」をプレゼント!

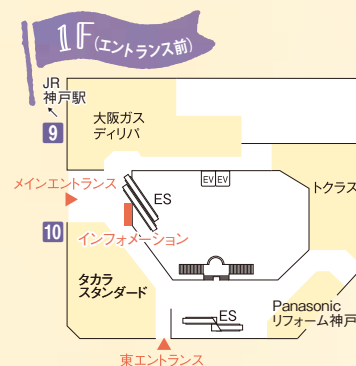
ラリーシートお渡し場所:
1F インフォメーション

※アンケートにご協力ください。
※1世帯につき1回まで



イベントマップ

HDC神戸

第7回 てくてく
パンまつり9 2 金 3 土 4 日
10:00~17:00売り切れ
次第終了京阪神で人気のパン屋さん
49店舗が大集合♪
パン好きにはたまらない3日間です。

9 たたらば珈琲 【茨木市】
コーヒーゼリーラテ
珈琲専門店の珈琲ゼリーがたっぷり入った特別なカフェラテです。



10 CRAMS BANANA 【高槻市】
濃厚バナナジュース
高地栽培のバナナ、牛乳、はちみつのみを使った濃厚でクリーミーなバナナジュース。



神戸市在住のエディター&ライター。パンやスイーツを中心に取材・執筆。数々の店舗を取材してきたいなださんが太鼓判を押す店舗が揃いました。

お楽しみ抽選会

9 2 金 3 土 4 日

てくてくパンまつり開催期間中に使えるお買い物券が当たる!

当日10:00より【1F インフォメーション】でアンケートにお答えいただいた方に抽選券をお渡しします。

抽選場所:
4F エレベーター前

A賞:2,000円分 5名様
B賞:1,000円分 30名様
C賞:500円分 100名様
D賞:マルチポウル 800名様

※抽選会は賞品がなくなり次第終了とさせていただきます。 ※抽選券は1世帯につき1枚まで。
※お買い物券はイベント期間中「てくてくパンまつり」の店舗でご利用いただけます。(HDC神戸館内のショップ・ショールームでは利用できません。)



B1F



1 泉北堂 [堺市南区]
極食パン
遠赤効果の高い石窯で焼き上げ"外はパリッ中はしっとりもちもち"とした食パン。



2 BAKE STAND [芦屋市]
イギリス食パン
水種という発酵種をベースにした香り豊かな昔懐かしいハードトーストのイギリスパン。



3 BAKERY89 [神戸市北区]
オレンジチョコマフィン
オレンジピール、チョコチップ、フレッシュオレンジを乗せた一押しのお菓子です。



4 メゾン フルリール [紀の川市]
茶々
抹茶の生地と大納言を渦巻状に巻き込みキュートな模様に仕上げました。



5 Anello Panini [神戸市東灘区]
生ハムとドライマトマトリュフソース〜
赤身脂身好バランスの生ハム、甘酸っぱいドライマト、トリュフペーストが魅力。



6 ショートケーキ&クッキー専門店 1004 [神戸市西区]
1004特製 ダマンドクロワッサン
味わい深いアーモンドクリームとブレンドラムシロップを浸して焼き上げた自慢の一品。



7 パティスリー・クリ [明石市]
パン・ド・エビス
フランス・ブルゴーニュ地方で中世から伝わる菓子。上質生蜂蜜と出会い完成。

3F



15 パン屋 小麦生活 [神戸市西区]
神戸50食パン
自家栽培自家製粉の神戸産小麦の全粒粉を50%使用した国産小麦100%の食パン。



15 ベーカリーコネル [赤穂郡]
上郡カンバーニュ
ドイツ産ライ麦とフランス産小麦粉を使用し24時間低温熟成させ焼き上げました。



16 Boulangerie MAISON H [神戸市東灘区]
食パン
国産小麦を2種配合し外側はぱりっと、中はモチモチ、トーストするととろける食感。



16 パンのお店 ito [神戸市東灘区]
フランスイズニー社製発酵バターのクロワッサン
AOP認可を受けたフランスイズニー社製の発酵バターを使用した香り高いクロワッサン。



16 Side field Bread [神戸市灘区]
ミルクあんメロン
プリオッシュ生地のメロンパンに、粒あんと自家製ミルククリームをはさみました。



17 ブーランジュリーグルマン [神戸市東灘区]
パン・ド・レザン・ヴィオレ
カシス風味のライ麦パンにみずみずしいレーズンを合わせた食事パン。



8 KOUJILabo.PARTAGE [神戸市中央区]
生糍パン
糍で発酵させた生地を焼き上げた砂糖、乳製品、卵不使用のもちもちパン。



コープこうべ
アンケート回答で人気商品をどちらか1点プレゼント。



11 大和家ベーカリー [神戸市兵庫区]
マフィン
イベント限定、プレーンとチョコが定番のマフィンです。



17 パン食堂coto coto [神戸市北区]
あんバターサンド
天然酵母使用の豆乳パンに自家製粒あんと北海道産よつ葉バターをはさみました。



17 torico. [西宮市]
フィセルオレンジ
オレンジピールとホワイトチョコを練り込み、甘さと酸味のバランスが絶妙です。



18 かもめベーカリー [三田市]
春巻きパン
自家製の春巻きの具を包んで焼いたパンを、春巻きの皮で巻いて揚げています。



18 トランジスターベーカリー [姫路市]
酵母スコーン
自家製酵母を使用したコクのあるハードなスコーンです。



11 Boulangerie Anne [神戸市中央区]
クランベリーリュスティック
甘酸っぱいクランベリー、マカダミアナッツ、チョコチップがたっぷり。



12 花咲みベーカリー [三木市]
カヌレ
伝統の製法にこだわり丁寧に時間をかけて焼き上げ。ミツロウにしか出せない食感。



12 原田パン [神戸市長田区]
シャーベットクリーム
昔から愛され続けているロングセラー。ホワイトクリームの真ん中の赤いゼリーが可愛いパン。



13 Sajipan販売所 [西宮市]
松原さんとこのあん食パン
老舗「松原製館所」のこしあんをたっぷり使い、耳まで美味しいあん食パン。



18 こびとぱん [明石市]
クロワッサンショコラ
良質なフランス産のチョコレートで2本巻き込んで焼き上げたクロワッサンです。



19 THE CITY DONUTS AND COFFEE [神戸市中央区]
メープルベーコン
特製メープルシュガーとベーコンチップスの究極の甘じょっぱいドーナツです。



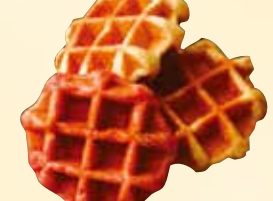
19 玄米赤飯 井上家 [吹田市]
野沢菜じゃこチーズ
玄米のお赤飯の生地に、ご飯に合う具材を合わせて焼き上げました。



19 ウステトパン [大阪市北区]
コアラぱん(プレーン/にんじん/小松菜)
国産小麦ゆめちからと天然酵母を使った生地に無農薬野菜をねりこんだパンです。



13 Gluck [神戸市中央区]
プレッツェル
ドイツ産の岩塩を使用した、カリッと香ばしいもちもち食感。



13 lchette [宝塚市]
自家製酵母のリエージュワッフル
酵母をつかったパンワッフルです。神戸の季節野菜をつかったカラフルなワッフルです。



14 SugarSpoon [神戸市中央区]
グラニースコーン
スコーンの本場イギリス仕込みの香り豊かな本格派。外はサクサク中はほろほろと。



14 松原製館所 [神戸市中央区]
Takumi(粒あん/こしあん)
創業75年、神戸のあんこ屋が材料・製法にこだわったあんこ。十勝産特別栽培大豆を使用。

4F



20 vitalab [神戸市東灘区]
オイラ社 EVオリーブオイル
「コラティナ キング」
コラティナ品種のイタリア最高品質のEVオリーブオイル。パンにピッタリの香りです。



21 miho à la mode
コンフィチュール
スイーツ&パンライターのなだみほさんお気に入りのコンフィチュール、ケイクサレ、カステラなど数ブランド、セレクト。

