

**HDC 第13回 Pan Festival**

**会場のHDC神戸は「住まいの情報」が得られる総合施設です**

**3F HDC BOX**

「見て」「触って」「感じて」暮らしを豊かにするアイテムが展示されています。

**3F イベントスペース**

9/26(金)・27(土) AND SOUND  
イルミネーションフラワーとブレンド紅茶で癒しを体感  
イルミネーションフラワー(造花)とブレンド紅茶で癒し体験を造花による生け花体験会 ※参加無料

9/28(日) コープ住宅(住まいのコープ)  
コープの出張リフォーム相談会に是非お越しください♪  
3階EV前で受付。補助金活用リフォームの相談もお気軽に!

**HDC神戸 JR「神戸駅」南口出すぐ**

**TEL.078-366-2700**

**HDCホームページ**  
<https://hdc.asahi.co.jp/kobe/>

**HDC神戸**

**HPはこちらから**

**イートインスペースあり [5F]**

**NEW**

**22 boulangerie SONA** [堺市]  
アールグレイメロンパン  
アールグレイの茶葉を生地に混ぜ込んだ、まるでミルクティーのような味わい。

**22 CDMs** [和泉市]  
生ショコラナツマフィン  
人気No.1自家製生チョコマフィン。温冷どちらもおススメ。オレオトッピングで見た目も楽しい。

**23 #クリチ VswCreamCheese** [池田市]  
NY#クリチ(米粉シフォン×ホワイトチョコ抹茶)  
新感覚デザートバーガー「#クリチ」に限定抹茶味!米粉シフォンに抹茶クリチをサンド。

**23 ベーカリーシナノ** [川西市]  
鹿児島県産と紅茶のシナモンロール  
鹿児島県枕崎産の紅茶を生地に練り込み、紅茶とシナモン、ザラメ砂糖の食感も楽しめます。

**24 ぱん屋リューコリーネ** [京都市左京区]  
AOPバタークロワッサン  
フランス産AOPバターをたっぷり使用した濃厚なクロワッサン。素材はすべてフランス産。

**24 ぱん屋リューコリーネ** [京都市左京区]  
AOPバタークロワッサン  
フランス産AOPバターをたっぷり使用した濃厚なクロワッサン。素材はすべてフランス産。

**25 Bagel&Coppe** [三田市]  
宇治抹茶トルネード  
宇治抹茶を使用したベーグル。抹茶のほろ苦さと、ホワイトチョコの甘味がマッチ!

**26 ラクソン** [神戸市]  
チャイパン  
スパイスの甘い香りが特徴的なチャイを巻き込んで焼き上げたデニッシュパンです。

**27 ブーランジェリー ルーラル** [淡路市]  
抹茶食パン  
抹茶に黒豆をたっぷりと混ぜ込んだ食パン。

**27 つきのわベーグル** [京都市東山区]  
オニオングラタンベーグル  
ブランド玉ねぎ「万吉どん」の甘さを最大限に活かし、ベーコン・2種のチーズと一緒に焼き上げました。

**27 つきのわベーグル** [京都市東山区]  
オニオングラタンベーグル  
ブランド玉ねぎ「万吉どん」の甘さを最大限に活かし、ベーコン・2種のチーズと一緒に焼き上げました。

**28 Chop Chop Banh Mi** [宇治市]  
オリジナルバインミー  
レモングラス香る自家製ベトナム風ハムと濃厚鶏レバペースト、野菜が絶妙な自慢のバインミー。

**28 たたらば珈琲** [茨木市]  
自家焙煎スペシャルティコーヒー  
パンに合う厳選したスペシャルティコーヒー カフェラテなどを1杯づつハンドドリップにて提供します。

**29 Bakery amuser** [神戸市西区]  
抹茶フランス  
フランスパンの生地に抹茶、カシューなツマミやオレンジピール、大納言をたっぷり練り込みました。

**29 b.bull house** [明石市]  
くるみミルクティー  
紅茶生地のふわもち豆乳パンにくるみミルクティーを手作りしたクセになる味をぜひご賞味ください。

**30 chouchou muffin** [福井県福井市]  
アメリカンマフィン  
四ツ葉バターや地元の卵など安心材料で、手作りしたクセになる味をぜひご賞味ください。

**9/26(金)・27(土)・28(日) 10:00~17:00**

**HDC神戸 JR神戸駅南口すぐ**

※ PMのみ 店舗13:00~出店 ※売り切れ次第終了 ※ NEW は「てくてくパンまつり」初出店

**関西を中心に人気のパン屋さん 約50店が大集合!!**

**第13回を迎える「てくてくパンまつり」。**  
神戸市内のベーカリーはもちろん、兵庫県内や大阪、和歌山からも約50店舗が出店。今回限定の抹茶・ほうじ茶・紅茶フレーバーの「お茶パン」をはじめ、食パンやベーグルなどの惣菜系パンや、クロワッサン、デニッシュ、マフィンなどのスイーツ系パンまで、さまざまなパンがそろいます。

**パンをお得にGETしよう!**

**“15時から”の特別プライス!**

15時から始まるお楽しみ企画。人気のパンがちょっとお得になるタイムセールを実施予定です。

※午後のサービスは一部店舗のみ。販売状況により変更・中止となる場合がございます。

**お楽しみ抽選会**

**イベント期間中使えるお買い物券が当たる!**

**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 プリコ神戸お買い物券 300円分 [150名様]**

**リファイン除菌ポケットウェット (ノンアルコール10枚入り) [500名様]**

**Shopping Ticket ¥500**

**B1F**

**1 le·pandough** [神戸市兵庫区]  
デニッシュ食パン  
開店以来人気No.1の食パン。バター香るあっさり食感で、食物繊維豊富なこんにゃく入り。

**2 ブレッドデイズ** [福知山市]  
ぶたパン(ピーツミルク)  
抹茶あんバター  
前回大人気!野菜のピーツと牛乳で桜色に仕上げたぶたパン。ほんのり甘いミルク味をぜひ。

**3 タルタル卵サンド専門店 黄白舎** [山口県]  
タルタル卵サンド プレミア  
茹で卵を独自割合で仕上げ、口溶け良くコク旨なフィリングに。

**4 ミルヴィラージュ** [吹田市]  
酵豆  
大豆発酵調味料入りの旨味深いハードパン。加水90%で食事に最適な一品。

**5 YAMASAND** [宍粟市]  
烏龍茶ベーコンサンド  
烏龍茶の葉で漬け込んだベーコンとたっぷり野菜、奥播磨の地卵とも相性抜群です。

**6 Boulangerie Comfety** [大阪市中央区]  
クロワッサン  
発酵バターをおりこんだ風味とコクは別格。独自の製法で表面はほろり、中はしっとりと仕上げました。

**7 金賞淡路牛カレー・パン サンハート** [淡路市]  
ピーチウーロン  
食パンの生地にピーチの砂糖漬けとウーロン茶の粉末を混せたものを練り込み焼き上げました。

**8 塩パン専門店 しおに** [洲本市]  
特製塩バターパン  
淡路牛の黒カレーを自家製クリトン生地で包み揚げた、ザクモチ食感の絶品カレーパン。

**協賛ブース**

**コープこうべ**  
COOP 生活協同組合コープこうべ  
お楽しみガラガラ抽選会を開催!  
お気軽にお立ち寄りください♪  
当日宅配にご加入の方には  
さらにステキな  
プレゼント!

**2F**

**1 ブレッドデイズ** [神戸市灘区]  
パンとエスプレッソ異人館  
抹茶と黒豆のムー  
オリジナルのルヴァン種を使用したフランスパンに、宇治抹茶の抹茶館と国産バターをさみました。

**2 メリン・ド・マルシェ** [神戸市垂水区]  
カワイミュージックスクール  
ホリーズカフェ  
ジャストカーテン  
家具の富士

**12 天然酵母の蒸しばん屋 イロハ** [大東市]  
ブルーベリーとクリームチーズ  
人気No.1の蒸しばん。ブルーベリーと北海道産クリームチーズの黄金コンビでムッチリ食感。

**13 KDdonuts 神戸出だーな工房** [神戸市西区]  
アールグレイデーナツ  
神戸産小麦の全粒粉生地にアールグレイ茶葉を練り込んだ香り高いドーナツ。

**14 トラのしっぽ** [吹田市]  
ベーコンポテト  
フランスパンにベーコン1枚とフランス産粒マスターで和えた十勝産ポテトサラダを詰め込みました。

**15 PANmaniQ** [川西市]  
無添加の食パンで挟んだ自家製具材のサンドイッチ  
トマトやほうれん草など自然素材のカラフル食パンに、自家製具材をサンド。さつまいも・オートミールも。

**3F**

**14 torico.** [西宮市]  
こはる  
抹茶白玉あん  
抹茶生地に粒あんと白玉2個をトッピング。ほろ苦抹茶と和の味わいが絶妙に調和。

**15 ペッカライノイス** [神戸市垂水区]  
プレッツェル  
独特な塩味と食感が癖になる、伝統的な製法とレシピで焼き上げたプレッツェル。

**16 小さなパン屋さん nagonago** [神戸市西区]  
こだわりメロンパン  
ふんわりもちの生地を国産大麦粉と淡路の純国産卵を使ったクッキーで包みました。

**17 メゾンフルリール** [和歌山県]  
和栗のデニッシュ  
発酵バターをたっぷりと使用したサクサクのデニッシュに和栗とカスタードクリームを添えました。

**18 KITCHEN TRAILER coloré** [和泉市]  
まるごとみかん  
スパイシーなレバーパテとナマズ、スマートチキンをサンド。焼きたてパンで香ばしく仕上げた逸品。

**19 good stay good** [大阪市北区]  
抹茶チヤイ  
宇治抹茶とスペイスを合わせたパン。中にスペイスの効いた抹茶ガナッシュを包みました。

**20 KAMOGAWA BAKERY** [京都市北区]  
抹茶あんこもち  
抹茶生地に粒あんを巻き込み求肥をのせた、京都らしい和ベーグル。

**21 林パン商店** [三田市]  
春巻きパン  
自家製春巻きの具を包んだパンを春巻き皮で巻いて揚げた、パリッとジュワッとしたパンです。

**4F**

**20 Boulangerie la lune** [神戸市中央区]  
キッシュ(写真は、プレムタルド)  
サクサクのフォンセ生地に鶏肉や野菜、チーズ入り卵液を流し込み焼き上げた惣菜パン

**20 RAGI** [神戸市垂水区]  
田舎パン  
小麦粉・水・塩3つの材料だけで作ったサンドウブレッド。シンプルながら味わいの深いパン。

**21 エトワール** [神戸市北区]  
ミルクティーパン  
紅茶生地で紅茶クリームを包み、焼きあげました。ホイップとホワイトチョコシリアルで華やかに。

**21 原田パン** [神戸市長田区]  
ティータイムブレッド  
お茶香るビス生地とお茶クリームのサンドで贅沢ティータイムを。

**21 パン食堂 coto coto** [神戸市北区]  
パン食堂のあんバター  
乳仕立てのふわふわ天然酵母パンに自家製粒あんと北海道産バターをはさみました。