

## 【Bakery book vol.15 (ベーカリーブック)】

Contents

### 粉が決め手のパンづくり

ショウパン アルティザン ベイクハウス (栃木・西那須野)

ブーランジェリー ラ・テール (東京・三宿)

KISO キソ (愛知・名古屋)

No.4 ナンバーフォー (東京・麴町)

ひとつわ (千葉・木更津)

パン屋塩見 (東京・代々木)

ラトリエ テンポ (静岡・浜松)

ラ・ブーランジェリー・ド・ハリマヤ (福岡・若松)

### ニューオープン! 国産小麦を謳う、個性派ベーカリー

加納製パン (北海道・帯広)

大久保ベーカリー (東京・目黒)

ケノヒノパン (東京・中野富士見町)

パンと焼き菓子の店 パンピーポー (埼玉・川越)

ドリーミン ビー スミヨシ (東京・住吉)

単一品種の国産小麦粉でパンをつくる理由

チェスト船堀 (東京・船堀)

### パン職人が注目する小麦生産者

前田農産 (北海道・本別町)

中川農場 (北海道・音更町)

ろのわ (熊本・菊池)

「ミルパワージャパン」の本杉正和さんが指南! 自家製粉の手引き

小さなベーカリーの自家製粉導入事例

コモパン (神奈川・鎌倉) / テネラ ブレッド&ミールズ (東京・白山)

自家製粉の石臼選びQ&A

田中三次郎商店／國光社

今、国産小麦が求められている理由

変わる日本のパン用小麦事情

### ベーカリーの新コンセプト

ベーカリー バンク（東京・日本橋兜町）

ユニバーサル ベイクス ニコメ（東京・下北沢）

テコールジャンティ（東京・麻布十番）

世界のパン パダリア（東京・恵比寿）

THINK シンク（東京・日暮里）

パンのトレンドアイテム発掘！新コンセプト店の人気商品

福岡の人気ベーカリー2店が東京でドーナツ・コラボレーション！

I' m donut? 中目黒店（東京・中目黒）

開業15年で移転リニューアルオープン 前店舗は厨房機材を一新してラボとして活用

ル・ルソール（東京・駒場東大前）

### スペシャルなサンドイッチ

モアザンベーカリー（東京・西新宿）

33 サンジュウサン（東京・八幡山）

タカノパン（東京・蓮根）

さんどぐるまん（東京・押上）

クラフト サンドウィッチ（愛知・名古屋）

ベーカリー チックタック（和歌山・六十谷）

パンカрат ブーランジェリーカフェ（大阪・北浜）

ザ・ルーツ・ネイバーフッド・ベーカリー（福岡・薬院大通）

パンストック天神店（福岡・中洲川端）

パンも、具材も、ソースも、自由に選べるカスタムサンドイッチに注目！

コム・ン グルテンフリー（東京・九品仏）

広告索引