

## 【café - sweets vol.216】目次

### 【特集】グルメなそうざいパン

コンセントマーケット トウ テーブル／ザ・ルーツ・ネイバーフッド・ベーカリー／  
オズブレッド／コモパン／ワクムスビ／ウツボベーカリー パネーナ／下田流／  
ユトピーデュパン／ブーランジェリー ドゥ デジュール／  
レン ローカルスペシャリティファクトリー／ベーカリー チックタック／本郷ベーカリー／  
ぱんや 照光／パネ ヴォラーレ／ごちそうパン ベーカリー花火

そうざいパンのアイデア帖

お役立ち！ ペースト・ソース アイデア帖

レストランが考える、そうざいパン モニカ

パリのグルメなサンドイッチ

「パークレット」のトーストとサンドイッチ

### 揚げパンの“生地”に迫る

パンストック／トロパン トウキョウ／ブーランジェリー ラ・テール／  
ザ・ルーツ・ネイバーフッド・ベーカリー／ブーランジェリー・ボヌール／  
セテュヌボンニデー

〈TOPIC〉

ベスト・オブ・モンディアル・デュ・パン2023が3月に日本で開催されます！

〈NEW OPEN〉

コンセントマーケット トウ テーブル

ユトピーデュパン

ベーカリー チックタック

ごちそうパン ベーカリー花火

〈TOPIC〉

勤務先の定休日にパンを販売！若手パン職人の開業トライアル

ブーランジュリー コメット×ハナグルマ

ブーランジェリー ジャンゴ×ブーランジェリー イト

ブーランジェリー ケン×下田流

〈連載〉

- ・ スペシャリテ ヒンメル「クラブフェン」
- ・ 2人で店を ブーランジュリー ジュモー
- ・ 今、気になる素材 北海道産小麦粉
- ・ メゾン・ド・プティ・フールの焼き菓子 ポルボローネ
- ・ 最新パリ通信
- ・ 「パンデフィロゾフ」榎本 哲さんに学ぶ パンづくりの「なぜ？」を考えよう  
チェリートマトとマンダリンオレンジ&フィセル・ドウ・シャンヴル
- ・ 和菓子、この味 桃六の沖の石
- ・ Yumiko Saimuraがつくる イタリア菓子  
ボンボローネ
- ・ はじまりの、パン プティバゲット  
ビーバーブレッド 割田健一さん
- ・ 今日もお疲れさま！ シェフたちの仕事終わりのホンネ  
パティスリー イーズ／フキアージュ／ル ショコラ ドウ アッシュ
- ・ いい店、いい話  
コバート コーヒー（川口葉子）

広告さくいん

バックナンバー

次号予告